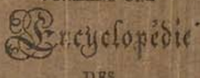


Collection

DE

MANUELS

FORMANT UNE



Encyclopédie

DES

SCIENCES ET DES ARTS.

Format in-18.

MANUEL D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE.

PRIX : 2 *fr.* 50 *c.*





MANUEL
D'ÉCONOMIE
DOMESTIQUE,

CONTENANT

TOUTES LES RECETTES LES PLUS SIMPLES

ET LES PLUS EFFICACES

SUR L'ÉCONOMIE RURALE ET DOMESTIQUE.

Orné de Planches.

PAR Mme CELNART.

PARIS,

RORET, LIBRAIRE, RUE HAUTEFEUILLE,

AU COIN DE CELLE DU BATTOIR.

d'acide et de magnésie ; elle forme souvent de gr des masses, et donne du marbre qu'il est très-c ficile de déterminer. Les antiques en sont souv formés ; tel est le temple de Jupiter à Bayes. L pierres connues dans le commerce sous le nom *pierres à lancettes*, paraissent à M. Brongniart cette espèce.

3°. La *chaux carbonatée magnésifère co pacte*, ou *conite*. On la croyait silicifère ; M. St meyer en a fait l'analyse, et y a reconnu la mag sie ; elle se trouve communément sur le Meisner, Hesse ; on la trouve aussi en d'autres lieux. E est en général dans des filons. On la trouve aussi masses ; mais toujours alors dans des terrains a ciens. Quand on en met sur des terres en place plâtre, ces terres deviennent entièrement stéril il n'y croît pas un brin d'herbe. On a confondu a elle une chaux carbonatée verdâtre de Toscan ainsi que la picrite de M. Hanman, qui sont de magnésie pure.

4°. La *chaux carbonatée nacrée* ; variété tr peu importante, ne renfermant aucun corps étr ger ; mais ses caractères extérieurs sont si différe qu'on avait cru qu'elle devait en contenir. On nommée *aphrite*. Sa structure est à lames fléch blanchâtres, nacrées ; cependant elle a la m forme primitive, elle fait aussi effervescence. Il deux sous-variétés : l'une est la *chaux carbon*

Manuel d'Arpentage, ou Instruction sur cet art et celui de lever les plans, par M. Lacroix, membre de l'Institut. 1 vol. orné de planches. 2 fr. 50 c.

Manuel d'Arithmétique démontrée, par M. Collin. 6e édit. 1 vol. 2 fr. 50 c.

Manuel de l'Artificier, contenant les Elémens de la pyrotechnie civile et militaire; par A. D. Vergnaud, capitaine d'artillerie, et ancien élève de l'Ecole Polytechnique. 1 vol. orné de planches. 3 fr.

Manuel d'Astronomie, par M. Bailly. 2 fr. 50 c.

Manuel Biographique, ou Dictionnaire historique abrégé des Grands Hommes, par M. Jacquelin. 2 gr. vol. 6 fr.

Manuel complet de Botanique, contenant les principes élémentaires de cette science; par M. Boitard, 1 vol. orné de planches. 3 fr. 50 c.

Manuel du Boulanger et du Meunier, par M. Dessables. 1 vol. 2 fr. 50 c.

Manuel du Brasseur, ou l'Art de faire toutes sortes de Bières, par M. Riffault. 1 vol. 2 fr. 50 c.

Manuel du Chamoiseur, Maroquinier, Peaussier et Parcheminier; par M. Dessables. 1 vol. orné de planches. 3 fr.

Manuel du Chasseur et des Gardes-Chasse, suivi d'un Traité sur la Pêche; par M. de Mersan. 1 vol. 3 fr.

Manuel de Chimie, par M. Riffault. 1 vol. 3 fr.

Manuel de Chimie amusante, par le même. 1 vol. 3 fr.

Manuel du Cuisinier et de la Cuisinière, par M. Cardelli. 1 vol. 2 fr. 50 c.

Manuel des Demoiselles, ou Arts et Métiers qui leur conviennent et dont elles peuvent s'occuper avec agrément; par madame Elisab. Celnart. 1 vol. orné de planches. 3 fr.

Manuel du Distillateur-Liquoriste, par M. Lebeaud, 1 vol. 3 fr.

Manuel complet d'Economie domestique. 1 vol. 2 f. 50 c.

Manuel du Fabricant de Draps, par M. Bonnet, ancien fabricant à Lodève. 1 vol. 3 fr.

Manuel du Fabricant de Sucre et du Raffineur; par MM. Blachette et Zoéga. 1 vol. 3 fr.

Manuel des Gardes-Malades, par M. Morin. 1 vol. 2 fr. 50 c.

Le nouveau Géographe manuel, par M. Devilliers. 1 vol. orné de 7 cartes. 3 fr. 50 c.

Manuel des Habitans de la campagne. 1 vol. 2 fr. 50 c.

Manuel d'Histoire naturelle, comprenant les trois Règnes de la Nature, par M. Boitard. 2 vol.

Manuel de l'Imprimeur, ou Traité simplifié et complet de cet Art; par M. E. Audoin de Géronval, et revu par M. Crapelet, imprimeur. 1 vol. 3 fr.

Manuel complet du Jardinier, dédié à M. Thouin; par M. Bailly. 2 vol. 5 fr.

Annuaire du Jardinier et de l'Agronome, pour 1826, par un *Jardinier-agronome*. 1 vol. in-18. 1 fr. 50 c.

Cet Annuaire paraîtra au 1er janvier de chaque année, et tiendra au courant de toutes les Découvertes le Manuel du Jardinier.

Manuel du Limonadier, du Confiseur et du Distillateur, par M. Cardelli. 1 v. 2 fr. 50 c.

Manuel de la Maîtresse de maison, et de la Parfaite Ménagère, par mad. Gacon-Dufour. 1 vol. 2 fr. 50 c.

Manuel des Marchands de Bois et de Charbons, suivi de nouveaux Tarifs du Cubage des bois, etc.; par M. Marié de l'Isle. 1 vol. 3 fr.

Manuel de Médecine et de Chirurgie domestiques. 1 v. 3 f. 50

Manuel de Minéralogie, par M. Blondeau. 1 vol. 3 fr. 50 c.

Manuel du Naturaliste préparateur, par M. Boitard. 1 v. 2 f. 50 c.
Manuel du Parfumeur, par mad. Gacon-Dufour. 1 vol. 2 fr. 50 c.
Manuel du Pâtissier et de la Pâtissière. 2 fr. 50 c.
Manuel du Pêcheur français, ou Traité général de toutes sortes de Pêches, etc.; par M. Pesson-Maisonneuve. 1 vol. 3 fr.
Manuel du Peintre en bâtimens, du Doreur et du Vernisseur, par M. Riffault. 1 vol. 2 fr. 50 c.
Manuel de Perspective, du Dessinateur et du Peintre, par M. Vergnaud. 3 fr.
Manuel de Physique, par M. Bailly. 1 vol. 2 fr. 50 c.
Manuel de Physique amusante, ou nouvelles Récréations physiques; par M. Julia-Fontenelle. 1 vol. orné de pl. 3 fr.
Manuel pratique des Poids et Mesures, des Monnaies et du Calcul décimal; par M. Tarbé, 12e édition. 1 vol. 3 fr.
Manuel du Praticien, ou Traité de la science du Droit, par M. D...., avocat. 3 fr. 50 c.
Manuel du Tanneur, du Corroyeur, de l'Hongroyeur, par M. Chicoineau. 3 fr.
Manuel du Teinturier, suivi de l'Art du Dégraisseur, par M. Riffault. 1 vol. 3 fr.
Manuel du Vétérinaire, contenant la connaissance générale des chevaux, la manière de les élever, de les dresser et de les conduire; par M. Leboand. 1 v. 3 fr.
Manuel du Vigneron français, par M. Thiébaut de Bernéaud. 1 vol. 3 fr.

SOUS PRESSE.

Manuel d'Architecture, ou Traité de l'Art de Bâtir, par M. Toussaint, architecte. 2 vol.
Manuel de l'Art militaire, par M. Vergnaud, capitaine d'artillerie.
Manuel du Chandelier et du Cirier, par M. Sébastien-Lenormand. 1 vol.
Manuel du Charcutier, ou l'Art d'accommoder toutes les parties du cochon, etc.
Manuel du Charpentier, ou Traité complet de cet Art.
Manuel des Dames, ou l'Art de la toilette, suivi de l'Art du Modiste.
Manuel d'Entomologie, ou Histoire naturelle des Insectes. 1 vol.
Manuel du Fabricant et de l'Épurateur d'Huiles, ou l'Art de faire toutes sortes d'Huiles.
Manuel du Faïencier et du Potier de terre, suivi de l'Art de fabriquer la Porcelaine.
Manuel du Ferblantier.
Manuel du Fondeur sur tous Métaux, par M. Launay, fondeur de la Colonne de la place Vendôme. 2 vol.
Manuel d'Hygiène, ou l'Art de conserver sa Santé, par M. le docteur Morin. 1 vol.
Manuel de Mammalogie, ou Histoire naturelle des Mammifères, par M. Lesson. 1 vol.
Manuel du Menuisier en Bâtiment et en Meubles, suivi de l'Art de l'Ébéniste.
Manuel de Musique vocale et instrumentale, par M. Choron. 1 vol.
Manuel d'Ornithologie, ou Histoire naturelle des Oiseaux.
Manuel du Poêlier-Fumiste.
Manuel du Relieur, du Cartonneur, du Brocheur et de l'Assembleur, par M. Sébastien-Lenormand. 1 vol.
Manuel du Savonnier, ou l'Art de faire toutes sortes de Savons, par mad. Gacon-Dufour. 1 vol.
Manuel du Serrurier.
Manuel du Tourneur, ou Traité complet et simplifié de cet Art, par M. Dessables.
Manuel du Vinaigrier et du Moutardier, par M. Julia-Fontenelle. 1 vol.

MANUEL
COMPLET
D'ÉCONOMIE
DOMESTIQUE,

CONTENANT

TOUTES LES RECETTES LES PLUS SIMPLES ET LES PLUS EFFICACES SUR L'ÉCONOMIE RURALE ET DOMESTIQUE,

A L'USAGE DE LA VILLE ET DE LA CAMPAGNE.

Orné de figures.

PAR Mme CELNART.



PARIS,

RORET, LIBRAIRE, RUE HAUTEFEUILLE,
AU COIN DE CELLE DU BATTOIR.

1827.



AVERTISSEMENT.

Le Manuel que nous publions aujourd'hui, spécialement consacré à l'Économie domestique, est un choix de recettes simples et utiles, propres à être employées dans l'intérieur de tous les ménages : elles seront avantageuses surtout aux personnes qui habitent la campagne, en ce qu'elles peuvent les affranchir du besoin si souvent répété, et si fort onéreux, de recourir pour toutes choses aux marchands et aux ouvriers.

J'aurais pu facilement rendre ce recueil plus volumineux, mais je n'y ai admis que des procédés recommandés par de bons auteurs, ou attestés par l'expérience. Je n'ai pas voulu mettre à contribution des livres qui sont entre les mains de tout le monde, tels que les *Manuels de la Maîtresse de Maison*, *des Habitans de la Campagne*, *du Pâtissier et de la Pâtissière*, *du Cuisinier et*

de la Cuisinière, du Confiseur et du Limonadier, du Brasseur, de Médecine et de Chirurgie domestiques, etc. (1); car je désirais avant toute chose, autant que possible, que ce Manuel ne contînt rien que de neuf. C'est dans ce but que sans matériaux étrangers, et seulement d'après mon expérience journalière, j'ai composé une partie du *blanchissage*, et le chapitre entier des *raccommodages*. Toutes les femmes en apprécieront l'utilité.

Quoique restreint par toutes ces considérations, le *Manuel complet d'Économie domestique* justifiera son titre puisqu'il fournit toutes les notions nécessaires sur l'office, la manière de reconnaître les altérations des substances alimentaires, la cave, le blanchissage, les nettoyages, les raccommodages, les remèdes usuels, les préservatifs contre les insectes ou animaux malfaisans; sur l'art d'assainir, d'embellir les appartemens, etc.

Je le répète, si ce recueil n'est pas plus

---

(1) Tous ces ouvrages se trouvent chez M. Roret.

étendu, c'est que j'ai toujours voulu avoir, par des autorités dans cette partie, par mes connaissances, ou par moi-même, l'expérience bien constatée des méthodes que j'ai conseillées.

MANUEL D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE.

CHAPITRE PREMIER.

OFFICE.

Consommé et concentration du bouillon de viande, et de sa conservation en bouteilles; procédé de la plus grande utilité dans les voyages de long cours, ainsi que dans l'intérieur des ménages; propre également au service des hôpitaux.

On prend de la chair de bœuf la plus maigre, la plus musculeuse et la plus nerveuse possible, tel qu'est, par exemple, le jarret, viande inférieure pour la table, et que dans quelques pays on achète presque pour rien, ou au moins à un prix bien inférieur à celui de la viande de choix. Cette viande doit être mise sur le feu dans un pot de terre vernissée ou dans une chaudière de cuivre très propre, le fer ne

valant rien, parce qu'il noircit le bouillon. On met la viande dans une quantité d'eau suffisante pour être long-temps en ébullition; on y joint quelques carrotes surtout rôties ou séchées au four, et un peu de persil, mais ni ognons, ni poireaux, ni navets, ni choux, parce qu'alors le consommé n'est plus propre à être gardé; on y ajoute du poivre, du sel et un ou plusieurs clous de gérofle, de manière à épicer et saler un peu fort, parce que ce consommé est destiné à être délayé dans de l'eau bouillante lorsqu'on veut s'en servir; on laisse ensuite bouillir le tout jusqu'à ce que la chair soit tout en filandres, et que ce bouillon puisse former une forte gelée. Alors on passe le tout au travers d'un essuie-main sans beaucoup exprimer, et on coule chaudement dans des bouteilles qu'il faut préalablement bien rincer pour cet effet, et qu'on doit laisser débouchées jusqu'au parfait refroidissement.

Le peu de graisse qui est dans ce consommé, en raison du maigre de la viande, prend le dessus et se place naturellement dans le col de la bouteille, recouvrant solidement la gelée au moins à un pouce d'épaisseur; s'il n'y en avait pas il faudrait en ajouter, mais toujours de bœuf, dans la même proportion : elle forme une espèce de bouchon qui ferme hermétiquement le dessus de la gelée et lui ôte tout contact avec l'air, qui la ferait gâter. Dès que le tout est froid, on bouche les bouteilles avec de bon liége neuf qu'on a fait tremper dans l'eau; on

arrête la tête du bouchon au goulot de la bouteille, et on la cachète pour dernière sûreté. Dans cet état, cette bouteille peut faire le tour du monde.

Lorsqu'on voudra faire usage de ce qu'elle contient, il faudra d'abord la déboucher proprement et la plonger dans de l'eau tiède. Bientôt la gelée redeviendra fluide, la graisse du col fondra, et ayant de l'eau bouillante propre à confectionner le bouillon, on y versera autant de consommé qu'on le jugera nécessaire, jusqu'à ce que le bouillon ait bon goût.

Bouillon très bon et très nourrissant que l'on peut faire en moins d'une heure.

Prenez un quart de livre de rouelle de veau, coupez-le en petits morceaux comme des dés à jouer; mettez-le ensuite dans une cafetière d'une pinte d'eau, avec une cuillerée de riz. Après que l'eau est réduite à une chopine, ce qui arrive en moins d'une heure, retirez la cafetière, pressez le veau et le riz, passez le tout, et laissez reposer le bouillon pendant un moment.

Bouillon coupé de lait pour le rhume.

Avant que le pot-au-feu soit salé, puisez avec une cuiller, dans la partie où se fait l'ébullition, une demi-tasse environ de bouillon; mettez-y deux fois autant de lait; ajoutez ensuite un gros morceau de sucre en remuant bien ce mélange avec la cuiller

pour diviser les parties graisseuses du bouillon. Ce breuvage est aussi salutaire à la poitrine qu'il est bon au goût.

Moyen de donner une belle couleur dorée au bouillon fait avec de la viande non assez formée.

Quand on a mis le pot-au-feu avec du bœuf trop jeune, le bouillon est d'une désagréable blancheur. Pour lui donner une teinte dorée comme aux bons potages et consommés, il faut faire roussir fortement un ognon sur les charbons ardens, puis, lorsqu'il est d'un jaune brun, le jeter dans le pot après qu'il est écumé : sans que la viande soit légère, beaucoup de personnes sont dans l'usage de colorer ainsi leur potage. Cet ognon demi-brûlé donne à la fois belle apparence et bon goût.

Bouillon d'os. On casse les os avec une hache et on les réduit en morceaux d'un pouce à un pouce et demi; on les met dans un pot de terre qu'on emplit aux deux tiers de sa capacité; on ajoute assez d'eau pour en recouvrir les os; on le ferme alors avec un couvercle également de terre, puis on le dépose dans le four au moment où le pain vient d'en sortir. Il y reste quatre heures. Après ce temps on le retire, et alors on y trouve un bouillon très graisseux et très gélatineux. On extrait ce premier bouillon, on le dépose dans une auge, on laisse les os dans le pot, que l'on remplit avec une nouvelle eau; l'on remet le pot dans le four

et on l'y laisse six heures ; on le retire de nouveau et l'on en extrait un second bouillon, moins fort que le premier, avec lequel on le mêle ; on laisse encore les os dans le pot et on le remplit d'eau pour la troisième fois ; il est encore remis dans le four, et après qu'il y est resté sept ou huit heures, l'on trouve un troisième bouillon moins fort que les deux premiers. En soumettant à cette expérience trois kilogrammes d'os extraits de la viande crue, et en mêlant les trois bouillons qui en étaient le résultat, on a obtenu vingt et un kilogrammes de bouillon.

Moyen de donner aux plats desservis et entamés le goût et l'apparence de nouveaux plats.

Non seulement il est impossible, lorsqu'on a du monde, de servir des restes, mais encore il est désagréable en famille de voir revenir souvent le même plat réchauffé. Cependant les gros plats de viande, tels que gigots de mouton, rouelles de veau, aloyaux, dindons, cochons de lait, etc., renouvellent souvent ce cas, surtout dans les maisons peu nombreuses. On peut aisément y remédier, et rendre même plus délicat le plat qui doit recevoir une forme nouvelle.

Pour un aloyau desservi : s'il était cuit au potage, il faudrait en faire un hachis de bœuf, comme l'indique le *Manuel du Cuisinier*, par Cardelli, ou bien le couper par larges tranches, les revêtir d'une petite

farce composée de graisse de bœuf, rouelle de veau, œufs, sel, poivre, persil, ciboule, hachés; les paner ensuite avec de la mie de pain, et les faire roussir sur le gril, comme on fait cuire des côtelettes : on y ajoute ensuite une sauce piquante.

Si l'aloyau a été en ragoût quelconque, coupez-le en morceaux, et selon l'analogie que présente son premier accommodage, faites-en des saucissons de tranches de bœuf, ou du *Bœuf en miroton*, ou des tendons de bœuf à l'allemande. (*Voyez* encore le *Manuel du Cuisinier.*)

Quant aux gigots de mouton, on peut en faire ou un *Haricot de mouton*, ou les représenter comme des filets de mouton en *brezolle*, ou des *Filets de mouton en paupiettes*, ou en *proutrol.* (*Manuel du Cuisinier.*) Vous pouvez aussi les mettre en tranches sur divers ragoûts de légumes, sur différentes sauces, pourvu qu'elles soient vives : vous pouvez encore le mélanger avec du porc frais et du veau, et en faire des boulettes en hachis. Il sera encore bien d'en paner les tranches, de les faire griller, ou cuire sous un couvercle de tourtière, et d'accompagner ces tranches d'une bonne sauce piquante nourrie de bouillon.

Les *rouelles de veau* sont encore plus faciles à raccommoder : *Paupiettes*, *Brezolles*, *Noix de veau en caisse*, *Pain de veau*, *Noix de veau à la Chantilly*, *Filet de veau tôt fait.* (*Manuel du Cuisinier.*) Tranches panées et frites, enfin tous les genres de ra-

goûts où la viande est divisée en morceaux plus ou moins gros conviennent aux rouelles de veau desservies. Si vous craignez que ces plats renouvelés manquent de saveur, ajoutez aux sauces un peu de coulis ou de moelle de bœuf; mélangez-les si vous voulez, avec d'autre veau, que vous ferez d'abord cuire à moitié avant de le réunir à votre viande cuite.

Si vous avez des légumes à farcir, tels que choux, artichauts, choux-fleurs, vous pouvez composer en grande partie la farce dont vous les remplirez avec votre rouelle de la veille. Le plat nommé *casserole*, les *rissoles*, la viande de petits pâtés, vous offrent encore un excellent moyen de renouveler votre plat. Vous pouvez encore en faire toutes sortes de *rôties*.

Les restes plus ou moins abondans de cochon de lait, agneau, volaille, se coupent en morceaux sans ôter les os; on se contente seulement de rabattre les os sans viande qui donneraient une forme désagréable. Ensuite on prépare une bonne marinade semblable à celle dont on se sert pour les artichauts ou salsifis frits, et on en fait d'excellens beignets, qui se servent sur les meilleures tables. Vous pouvez aussi remplir le centre de vos beignets avec une farce délicate de moelle de bœuf, de jaune d'œuf dur, de crême et de mie de pain.

Enfin, vous pouvez mettre toutes ces viandes dans des pâtés froids ou chauds.

Il ne faut qu'ouvrir les livres de cuisine au chapitre du *Gibier*, article *Lièvre*, pour voir que toutes les façons d'accommoder le lièvre cru, s'appliquent au lièvre déjà rôti.

Les pigeons rôtis, les cailles, et même les poulets rôtis, dont une partie est restée, peuvent être flanqués de bonne chicorée crue; pour cela on les coupe en longs morceaux, on les place debout au milieu du plat après les avoir accommodés avec une bonne sauce piquante. On dispose ensuite la chicorée en gerbe tout autour du massif de volaille, et l'on resserre délicatement la gerbe pour qu'elle ne s'écarte pas : il convient de la lier par le milieu pendant quelque temps avec une corde qu'on ôte au moment de servir : cela lui donne une forme très agréable.

Moyen de conserver les œufs pour l'hiver.

C'est au mois d'août qu'il faut songer à conserver des œufs pour l'hiver, comme c'est au commencement de septembre qu'il faut saler et fondre le beurre.

Pour conserver des œufs frais, et dont la membrane soit aussi blanche qu'après huit jours de ponte, on prend de la cendre qu'on passe dans un gros tamis ou dans un mauvais crible. On met cette cendre, soit dans des pots, soit dans un petit tonneau, et à mesure que l'on recueille des œufs, on les met dans cette cendre, en ayant soin qu'ils soient

entièrement couverts ; quand la ponte des poules est finie, on a un autre vase propre à recevoir des œufs dans lequel on met aussi de la cendre et on le transvase afin de commencer par manger les premiers pondus, qui, par cette précaution, se trouvent aussi les premiers dans le pot.

Manière de conserver les œufs.

Ayez des œufs très frais, promenez dessus, tout autour, une plume d'oie bien imbibée d'huile d'olive, et placez ensuite vos œufs droits dans un panier : l'huile empêche que la substance de l'œuf ne s'évapore, à tel point que, si, au bout d'un intervalle assez long, vous présentez vos œufs à la lumière, ils paraissent clairs et transparens comme des œufs d'un jour. J'en parle d'après l'expérience.

Manière de conserver les œufs au moyen d'une dissolution de chaux.

Il faut avoir dans ce but des vases d'une capacité médiocre, qui puissent tenir, par exemple, de quarante à soixante œufs ; on fait de l'eau de chaux en prenant dix parties de chaux sur cent d'eau ; on verse celle-ci sur la chaux, petit à petit ; on délaie bien le tout. Lorsque cette eau a reposé pendant quelques heures, on la met dans un vase où l'on dépose chaque matinée les œufs aussitôt qu'ils sont pondus ; on tient en réserve, dans un autre vase, de l'eau de chaux pour couvrir à la hauteur de deux ou trois pouces, lorsqu'il est nécessaire, les

œufs dont on fait chaque jour le dépôt ; on descend le vase à la cave, afin qu'il soit habituellement exposé à une température égale. Il faut avoir soin de le boucher ou de le couvrir, pour intercepter une communication immédiate avec l'air. On conserve ainsi les œufs d'une année à l'autre dans un bon état de fraîcheur (*Journal des Connaissances usuelles*).

Moyen de reconnaître l'altération du pain.

L'altération du pain est plus commune qu'on ne pense là où l'on juge de sa bonté par son degré de blancheur ; il devient alors nécessaire, pour satisfaire aux caprices des consommateurs, d'ajouter une certaine quantité d'alun à la pâte, non pas qu'il ne soit possible de faire de fort beau pain avec de la farine choisie, mais en général, lorsque l'alun n'est pas employé dans la fabrication, le pain est d'une couleur grise jaunâtre comme celui dit *de ménage*. Il n'est point facile de reconnaître la présence de l'alun, du moins pour les personnes qui ne peuvent faire quelques expériences ; nous indiquerons cependant le moyen suivant comme le plus simple. Sur deux onces de pain versez une demi-pinte d'eau distillée bouillante ; faites bouillir le mélange pendant quelques minutes et filtrez au papier gris ; faites alors évaporer, ou réduisez le liquide par l'ébullition au quart de son volume primitif, puis versez peu à peu de la solution de muriate de baryte ; s'il se forme un préci-

pité blanc et abondant, si ce précipité ne disparaît point en ajoutant de l'acide nitrique concentré, on pourra soupçonner la présence de l'alun. Lorsqu'on essaie par cette méthode du pain qui n'en contient point, il se forme encore un précipité, mais alors il est fort peu abondant; il est dû au sulfate de magnésie qui se trouve ordinairement dans le sel du commerce. Enfin, si le pain est bien pur, l'infusion n'est en rien troublée par le muriate de baryte. Nous ajouterons à cet article, qu'on reconnaît la bonne farine à ce que, en la mêlant avec un peu d'eau, on obtient une pâte très gluante, très élastique, facile à pétrir, et qui peut être allongée, aplatie, tirée dans tous les sens, sans se rompre.

Moyen d'attendrir les jambons les plus vieux et les plus durs.

Enveloppez votre jambon dans un morceau de toile, et enterrez-le dans un endroit qui ne soit ni trop humide ni trop sec : la fosse ne doit pas être profonde : il suffit que le jambon soit entièrement recouvert d'un demi-pied de terre environ : déterrez-le au bout d'une heure. Vous pouvez être assuré que la chair sera tendre sans être cassante ou molasse.

Précautions à prendre pour conserver le lait.

Quand vous avez tenu le lait dans des vases bien propres, que vous l'avez fait convenablement bouillir, cela ne suffit pas encore. Si vous le placez dans

un endroit fermé, il tournera ou acquerra un mauvais goût ; si vous le mettez à l'air, la partie butireuse acquiert une saveur de suif. Il faut donc le couvrir, mais non avec des couvercles solides, en faïence, en terre ou en bois : un linge bien fixé autour du pot au lait préviendra cet inconvénient, mais pour peu que le linge se dérange, le lait reprendra le goût de suif.

Moyen de donner le goût d'amande au lait.

Quand votre lait commencera à chauffer, mettez dedans une feuille ou demi-feuille de l'espèce de laurier nommé pour cela *laurier à lait;* mettez-en bien peu, car en grande quantité, ce laurier serait un poison ; ôtez-la quand le lait aura bouilli, non pour sa propriété délétère, il y en a trop peu pour produire le moindre effet; mais parce qu'en infusant trop, la feuille, au lieu d'un goût d'amande, donnerait une saveur amère au lait. On se sert ordinairement de ce laurier pour les crêmes, les *œufs au lait*, et généralement pour les plats de laitage sucrés.

Moyen de rendre la fluidité au lait caillé et de l'empêcher de tourner sur le feu.

Pour faire revenir le lait caillé ou aigri, on y ajoute une petite portion d'un sel végétal quelconque ; on mêle bien le tout en remuant exactement, et pendant cette manipulation on le pose

sur un feu de charbon bien allumé. Le caillé se dissout et le lait reprend toutes ses premières qualités.

Il est même prudent, chaque fois que l'on fait bouillir du lait, d'ajouter une petite quantité de sel végétal pour l'empêcher d'aigrir et de tourner sur le feu, comme cela arrive souvent en été, surtout par un temps d'orage.

Moyen d'empêcher le lait d'aigrir.

Pour empêcher le lait d'aigrir, mettez une cuillerée de raifort sauvage en poudre ou en feuilles dans une terrine de lait: ce lait conservera sa douceur pendant plusieurs jours, soit qu'il reste exposé à l'air, soit qu'on le tienne dans un cellier, tandis que celui qui n'aura point subi cette préparation deviendra aigre.

Moyen d'attendrir la volaille, de manière à la manger tendre immédiatement après l'avoir tuée.

Quand vous vous trouvez forcé par circonstance de tuer et servir de suite une volaille, il faut lui faire boire une bonne cuillerée à bouche de fort vinaigre quelques instans avant de la saigner; elle sera attendrie comme si elle était tuée depuis au moins deux jours. Je connais ce procédé par expérience. Au surplus, je ne le conseille que dans les cas urgens, car ce breuvage semble faire beaucoup souffrir les pauvres volailles.

Moyen de reconnaître les falsifications du thé.

La comparaison des feuilles de thé avec celles qu'on y mêle suffit pour les distinguer. La feuille du thé est effilée, les dentelures sont profondes et l'extrémité de la feuille est fort aiguë; la surface est douce et luisante, la couleur d'un vert pâle mais vif. Celle des feuilles qu'on y mêle le plus souvent présente des caractères fort différens; la feuille est plus ronde, plus obtuse; les dentelures sont peu profondes; la feuille est beaucoup moins douce au toucher, la contexture moins délicate, et la couleur d'un vert olive foncé. On ne peut observer ces caractères qu'après avoir laissé macérer les feuilles pendant vingt-quatre heures dans l'eau.

Les feuilles de différentes sortes de thé varient, il est vrai, dans leur dimension, mais elles offrent toutes la même forme.

Vingt-sept espèces de thés sophistiqués de différentes qualités, depuis les plus chers jusqu'aux plus communs, ont fourni les moyens suivans de reconnaître la sophistication.

Le thé noir falsifié, légèrement humecté, puis frotté sur une feuille de papier blanc, y laisse une tache noire bleuâtre; il teint l'eau froide de la même couleur, et cette eau rougit immédiatement par l'addition d'une goutte ou deux d'acide sulfurique. Mettez deux onces de thé suspect dans une demi-pinte d'eau douce; laissez infuser pendant trois

heures : le thé vrai donnera une couleur d'ambre qui ne sera point rougie par l'acide sulfurique.

Dix-neuf échantillons de thé vert falsifié étaient colorés par du carbonate de cuivre, substance très vénéneuse. Il suffit, pour reconnaître la fraude, de mettre dans une fiole bouchée une petite cuillerée des feuilles soupçonnées, d'ajouter deux bonnes cuillerées d'ammoniaque liquide et une cuillerée d'eau, de remuer la fiole; la liqueur deviendra d'un beau bleu pour peu qu'il y ait du cuivre dans le mélange.

Le prétendu thé vert coloré par le carbonate de cuivre, et jeté dans l'eau chargée d'hydrogène sulfuré, devient immédiatement noir. Le bon thé vert n'éprouve aucun changement.

Conservation des viandes crues.

On emploie à cet effet une eau contenant les principes solubles de la suie de cheminée, eau qu'on appelle saumure de suie. Une commission ayant examiné plusieurs jambons et une langue de bœuf préparée de cette manière depuis quelques mois, les a trouvés bien conservés et de bon goût. Quelques uns de ces objets étaient restés pendant huit heures plongés dans le liquide, d'autres seulement l'espace de cinq heures, et pourtant ces derniers se trouvèrent bien conservés. La commission regardait ce nouveau procédé comme préférable à la méthode ordinaire, parce que, d'une part, il conserve

à la viande son poids et son volume, non moins que ses sucs; parce que, d'un autre côté, il la conserve plus long-temps; parce qu'enfin ce procédé est praticable en toutes saisons, tandis que la fumigation ne l'est point en été.

Moyen d'attendrir les volailles, le gibier, même les viandes de boucherie.

Il faut attacher l'animal fraîchement tué à une branche de figuier et le couvrir des feuilles de cet arbre; il s'attendrit en peu de momens, et devient aussi délicat à manger que s'il y avait quelques jours qu'on l'eût tué. Il n'a besoin d'y rester qu'une demi-heure ou trois quarts d'heure au plus; si on l'y laissait davantage sa chair se corromprait.

Moyen de préserver le poisson de la corruption.

Vous lui faites jeter un bouillon dans une petite quantité d'eau et un peu de sel; vous le laissez dans cette eau deux ou trois jours sans qu'il se corrompe, parce qu'il tombe au fond du vase et que l'eau salée le couvre entièrement. Si vous êtes forcé de le garder plus de trois jours, vous remettez le vase sur le feu en ajoutant encore un peu de sel et une feuille de laurier-sauce. Le poisson peut ainsi soutenir jusqu'à trois ébullitions; un plus grand nombre lui ferait perdre sa qualité.

On doit employer pour cette opération des vases de terre, éviter le fer et surtout le cuivre. Le fer

donnerait un goût désagréable au poisson, et le cuivre produirait un vert-de-gris funeste à la santé.

Moyen d'empêcher le poisson gelé de se briser en cuisant.

Si l'on fait cuire sans précaution le poisson gelé, la chaleur qui succède au froid brise les fibres, et le poisson reste sans consistance, sans goût, sans qualité. Le seul moyen de remédier à cet inconvénient est de faire repasser peu à peu dans le poisson la température qui lui est naturelle. Pour y parvenir, vous le plongez dans un vase plein d'eau froide. Cette eau, contenant assez de chaleur pour être fluide, dégèle peu à peu le poisson; mais aussi elle perd en cinq ou six minutes sa fluidité, et forme autour du poisson une couche de glace légère. Il faut alors ôter le poisson, le dépouiller de cette couche, et le replonger dans l'eau nouvelle, jusqu'à ce qu'il ne se forme plus de glace. Alors il a repris sa température naturelle et le feu ne fera plus sur lui que son effet ordinaire.

Moyen de rendre mangeable le poisson qui commence à se corrompre.

Dans les jours chauds de l'été, le poisson peut se corrompre du matin au soir. Comme c'est la chaleur qui lui donne un mauvais goût, et qu'il n'est pas dans un état nuisible à la santé, il est désagréable d'être obligé de le jeter. Pour ôter ce goût et lui faire perdre la mauvaise odeur qu'il contracte

dans cet état, vous faites bouillir le poisson dans une grande quantité d'eau dans laquelle vous mettez un quart de vinaigre, du sel, et un *nouet* de linge contenant du poussier de charbon de bois; vous faites votre nouet plus ou moins gros, suivant la grandeur du poisson. Ce procédé enlève tout le mauvais goût. On peut l'employer également pour les viandes ; on peut de même mettre un nouet de coquilles d'œuf.

Moyen de rétablir la viande gâtée.

Personne n'ignore que dans un temps chaud et humide, ou lorsqu'il survient un orage, la viande se corrompt et qu'elle contracte une odeur fétide que la cuisson ne lui fait pas perdre; le bouillon dans lequel elle a été cuite conserve la même odeur. Un chimiste moderne regarde cette odeur comme l'effet du gaz qui se développe dans la fermentation putride commençante; il en conclut que si l'on pouvait tirer ces parties gazeuses de la viande et du bouillon, l'on n'éprouverait plus cette odeur désagréable.

L'expérience a été faite avec succès ; voici la manière d'opérer.

Il faut mettre la viande qu'on destine à faire la soupe, dans le pot avec l'eau ; on l'écume lorsqu'elle bout, ensuite on jette dans le pot ou la marmite un charbon ardent, bien compacte et sans fumée ; on l'y laissera pendant deux minutes : il aura con-

tracté alors toute l'odeur de la viande et du bouillon. On réitérera l'opération si un seul charbon ne suffit pas.

Si l'on veut faire cuire à la broche un morceau de viande, il faudra la mettre dans l'eau jusqu'à ce qu'elle bouille. Après l'avoir écumée, l'on jette un charbon ardent dans l'eau bouillante; au bout de dix minutes on retire la viande, on l'essuie pour la sécher et on la met à la broche.

Il convient d'accommoder les viandes qui ont de l'odeur avec des capres, du verjus, du vinaigre, et généralement tout ce qui rend les sauces piquantes.

Procédé simple pour saler et fumer les viandes.

On a, en Franconie, une manière de saler et de fumer les viandes qui ne demande que quarante-huit heures de temps; voici le procédé. On dissout dans de l'eau une quantité de salpêtre égale à celle du sel qu'on prend ordinairement pour saler la viande. Après que le salpêtre est fondu, on met dans cette eau la viande qu'on veut fumer, et on l'y laisse cuire lentement, pendant quelques heures à un petit feu, jusqu'à ce que toute l'eau soit évaporée. On suspend ensuite la viande pendant vingt-quatre heures exposée à une forte fumée, et elle se trouve avoir un aussi bon goût et être aussi ferme et aussi rouge intérieurement que la viande fumée de Hambourg, qui reste pendant plusieurs semaines dans le sel.

On peut saler aussi les viandes à la saumure (*voyez* plus bas, à la manière de conserver les herbes et les haricots).

Moyen de conserver long-temps la viande cuite.

Il est souvent agréable, à la campagne ou en voyage, de pouvoir conserver long-temps bonne la viande cuite; voici la manière d'y parvenir. On range par couches, dans un vase de terre ou de grès, la viande de boucherie ou la volaille rôtie; on arrose ces couches avec une gelée, une sauce, ou du jus de rôti, de manière que chaque couche en soit couverte; on ferme le vase avec son couvercle, qui doit joindre le plus exactement qu'il est possible, et dont on garnit les bords avec de la pâte ou du papier, afin que l'air extérieur ne pénètre point. La viande se garde ainsi long-temps et peut être servie comme si elle venait d'être cuite.

Procédé pour rendre aux harengs salés et aux noix séchées les qualités des harengs frais et des noix nouvelles.

Il ne s'agit, pour les harengs, que de les dessaler s'ils ont été salés, ou de les laver seulement s'ils n'ont pas eu de sel et qu'ils commencent à vieillir, et de les placer ensuite pendant vingt-quatre heures dans du lait chaud de vache; le hareng, retiré et essuyé au bout de ce temps, semblera avoir acquis toutes les qualités et le goût de ce poisson frais.

La même opération sert pour les noix ; mais au lieu de vingt-quatre heures on les laisse pendant quarante-huit dans le lait chaud, après quoi on les en retire et on les laisse se ressuyer à l'air.

Moyen de conserver et d'améliorer les fromages mous.

Quand le fromage est bien égoutté, et qu'il commence à prendre un peu de consistance, ce qui arrive ordinairement deux ou trois jours après qu'il est fait, vous le mettez sur une petite planche ronde couverte d'un lit de foin ; vous recouvrez bien de foin le fromage ; vous le fixez sur la planchette avec une ficelle, puis vous l'arrosez de temps en temps à travers le foin avec de l'eau salée légèrement : vous le laissez ainsi jusqu'à ce que vous vouliez le servir ou lui faire subir une nouvelle préparation que voici.

Le fromage, délié et débarrassé du foin, est enterré dans de la cendre bien sèche, et posé dans un endroit sec. Il acquiert de cette manière un goût exquis ; j'en parle d'après mes souvenirs. On peut le mettre dans la cendre sans qu'il ait d'abord séjourné dans le foin ; il suffit de le bien égoutter et de lui laisser former cette légère pellicule jaunâtre que l'action de l'air produit sur le laitage au bout de très peu de temps : on se contente de racler la cendre quand on veut servir.

Méthode anglaise de saler le beurre.

La méthode dont se servent plusieurs agriculteurs anglais pour saler le beurre, est à recommander en France en ce qu'elle lui donne une bonne consistance, ferme et moelleuse, et qu'il la conserve même au bout de trois ans. On prend pour cela deux parties de sel de cuisine, une partie de sucre et une partie de salpêtre; on pile le tout et on le mêle parfaitement; on répartit également une once de ce mélange sur douze onces de beurre, que l'on pétrit à la manière ordinaire pour que les sels le pénètrent de toutes parts; on le met ensuite dans des vases épais que l'on a soin de bien boucher. Il faut le laisser ainsi au moins pendant trois semaines avant de s'en servir.

Moyen de blanchir et purifier le sel de cuisine.

Quand vous voulez préparer du sel pour servir sur la table, vous mettez dans un pot neuf une certaine quantité de sel gris avec de l'eau; vous le faites fondre et bouillir en l'écumant bien. Quand l'écume est toute levée, et l'eau à demi usée, vous ôtez le sel de dessus le feu et le laissez reposer quelque temps; vous versez ensuite tout doucement l'eau afin que le sel ne la suive pas; vous lavez votre sel en remettant encore une nouvelle eau, mais en l'ôtant après cela dès que le sel va au fond, et sans lui donner le temps de fondre; vous faites ensuite

chauffer une plaque de tôle bien propre, et vous étendez le sel dessus pour le faire sécher. Il ne faut pas que la tôle soit trop chaude, parce que le sel *décrépiterait*, c'est-à-dire sauterait çà et là avec un fort pétillement.

Moyen de préparer les cornichons et de s'assurer s'ils sont sains.

On choisit autant que possible les cornichons récemment cueillis; on les nettoie bien à l'aide d'une brosse de crin; on coupe la queue et la pointe, et on les met tremper dans une solution saturée de sel de cuisine pendant vingt-quatre heures; on décante le liquide et on les jette sur une toile pour les faire égoutter; on les laisse en cet état pendant quatre ou cinq heures; on les arrange ensuite dans un pot en grès, par lits, avec de l'estragon, de la passe pierre, et très peu d'ail; on peut y ajouter des clous de gérofle et quelques morceaux de cannelle; on recouvre le tout d'une couche de thym bien épluché. D'un autre côté, on fait chauffer, presque jusqu'à l'ébullition, du vinaigre ordinaire, dans lequel on fait dissoudre du sel commun et une petite quantité de sel ammoniac; on enlève une écume légère qui vient à la surface du liquide, puis on verse celui-ci sur les cornichons arrangés comme nous l'avons dit. Il faut décanter le vinaigre avec précaution, afin de ne pas verser en même temps le dépôt qui se forme ordinairemet au fond du vase;

on bouche le pot et on laisse les choses en cet état pendant deux ou trois fois vingt-quatre heures; après quoi on soutire le liquide, on le fait bouillir pendant quelques minutes pour séparer quelque écume et le concentrer un peu; on décante comme la première fois sur les cornichons, on les laisse encore macérer ainsi pendant deux jours; au bout de ce temps, on soutire le liquide pour le remplacer par de nouveau vinaigre chauffé jusqu'à l'ébullition comme la première fois : on bouche alors le pot bien hermétiquement, et l'opération est terminée (*Dictionnaire technologique*).

Les cornichons qu'on trouve dans le commerce ne doivent souvent leur belle couleur verte qu'au cuivre employé d'une manière ou d'une autre dans leur préparation. Il suffira, pour reconnaître cette fraude extrêmement dangereuse, d'écraser quelques cornichons, de les mettre dans une fiole; puis versant dessus parties égales d'eau et d'ammoniaque, on bouchera la fiole qu'on agitera. L'ammoniaque prendra une belle couleur bleue, quelque petite quantité de cuivre que contienne le mélange.

Manière de sécher les fruits et de les conserver.

Fruits à noyaux. On place ces fruits sur des claies et on les met dans le four aussitôt que le pain en est dehors. Les cerises et les mirabelles n'y vont qu'une fois; les autres fruits y vont de deux à trois fois.

Cerises. Les cerises communes se mettent sur la claie sans autre préparation. Quant aux belles cerises, on les enfile délicatement dans une longue et fine broche pour les faire sécher sur la claie; on les tourne et retourne au moyen de la broche qu'on prend par le bout. Quand elles sont sèches, on appuie la broche sur la pointe, on la secoue un peu, les cerises tombent, et on en fait de petits paquets d'une vingtaine environ.

Les pêches. On les coupe en deux, on ôte le noyau, puis on les place sur la claie, en les appliquant sur la partie coupée afin qu'elles ne rident pas trop.

Raisins. On les range sur des claies et on les met au four aussitôt qu'ils sont cueillis; on les retire vingt-quatre heures après pour les retourner; on les rentre bien vite dans le four, d'où on les sort également après vingt-quatre heures.

Pommes. On attend la parfaite maturité pour les faire sécher. Après les avoir pelées on les coupe en quatre, on les arrange sur des claies, on les met au four, et on les y laisse jusqu'au moment où il se refroidit.

Poires. On suit le même procédé pour les poires en quartiers. Celles qu'on laisse entières se mettent dans un pot ou on les coupe avec les pelures. On met alors cette terrine au four avec le pain, et on l'en retire en même temps; on ôte les poires de la terrine pour les placer sur des claies et les remettre au four; on réduit en sirop le jus qui se trouve

dans la terrine pour en arroser les poires et les conserver. (1)

(1) On ne saurait s'occuper d'économie domestique sans parler des excellens procédés de M. Appert, pour la conservation des fruits et légumes. Les voici : prenez des bocaux de verre sans défauts, ni fêlures, mettez les substances dedans : bouchez bien avec du liége, et assurez les bouchons par deux fils de fer en croix. Si les bocaux contiennent des liquides, il faut laisser trois pouces vides, avant le bouchon, et deux pouces seulement s'ils sont remplis de choses solides ; cela fait, vous enveloppez chaque bocal dans un sac de grosse toile ou treillis, et vous rangez vos vases debout dans une chaudière d'eau fraîche, de manière qu'ils soient baignés jusqu'à la partie laissée vide. On couvre ensuite la chaudière de son couvercle entouré de linge mouillé.

On met le feu sous la chaudière, de manière que les fruits et légumes cuisent au bain-marie : les cerises et les groseilles ne demandent qu'un quart d'heure, les pêches, les prunes, les pommes et les poires à couteau, les abricots, ne veulent qu'un bouillon; les haricots verts, une heure et demie de bouillon ; les haricots blancs, deux heures; les artichauts, une demi-heure; les fèves, les petits pois, une heure et demie quand la saison est fraiche et humide, et deux heures quand il y a sécheresse. Les asperges ne doivent avoir qu'un bouillon.

Le temps révolu, on retire le feu dans un étouffoir. On lâche l'eau par un robinet adapté à la chaudière, ou faute de cela, on ôte les bocaux de l'eau quand elle est assez

Moyen de conserver le raisin.

Si l'on suit exactement le procédé que je vais indiquer, on est assuré de conserver le raisin jusqu'au moins au milieu du printemps.

Cueillez d'abord le raisin par un temps bien sec, et lorsqu'il n'est ni trop ni pas assez mûr ; ôtez délicatement avec des ciseaux tous les grains écrasés, gâtés, piqués par les insectes ; débarrassez également le raisin des petits grains avortés, afin qu'il soit bien propre et bien net ; scellez ensuite la queue avec de la cire à cacheter, et suspendez-le avec un gros fil après un bâton ou cerceau suspendu par une corde. Quand vous vous apercevrez plus tard que quelques grains pourrissent, ôtez-les comme vous avez fait précédemment. Vous pouvez aussi, avant de suspendre le raisin, l'envelopper dans un papier blanc afin de le préserver des insectes et de la poussière. Il sera également bon, si

---

refroidie pour qu'on y puisse mettre la main : le lendemain ou plus tard, on range les vases sur des lattes, à la cave ou dans tout autre endroit tempéré et à l'ombre.

Il faut faire usage de suite des bouteilles qui se trouveraient étoilées, ou dont l'état du bouchon témoignerait que les choses contenues ont filtré.

Les fruits ainsi conservés se mettent dans un compotier, tels qu'ils se trouvent dans les bocaux. On accompagne ces compotes d'un sucrier rempli de sucre râpé.

votre raisin est en treille, de lui en mettre une enveloppe avant de le cueillir et dès qu'il entre en maturité.

La cire à cacheter conservant la séve dans le raisin, il ne ride et ne se flétrit point. Lorsqu'on voudra le servir, il suffira de couper le bout ciré de la tige. On peut aussi faire un peu tremper le raisin dans de l'eau fraîche comme une fleur; mais cette simple précaution est encore souvent inutile. Le troisième procédé indiqué dans le même but est de M. Rue.

Autre méthode pour conserver le raisin.

Après que vous aurez cueilli et nettoyé le raisin, comme je viens de l'expliquer, vous attacherez à chaque grappe un morceau de gros fil double, bien noué; vous prendrez ensuite un tonneau bien sec et bien joint, vous le défoncerez par un bout, vous le nettoierez comme il faut, et le laisserez encore sécher au grand soleil; vous attacherez ensuite vos raisins après des bâtons passés en croix sur des cerceaux de la largeur relative du tonneau; vous marquerez au-dehors du tonneau, avec de la craie, l'intervalle nécessaire entre chaque cerceau pour que les raisins ne se touchent pas, et à chaque marque vous collerez en dedans du tonneau de petits supports en bois avec de la colle forte, ou, ce qui sera plus solide et plus court, vous enfoncerez à distance des clous allongés, un peu minces

et pourtant assez forts pour soutenir le cerceau Vous pouvez aussi, et ce sera plus tôt fait, ficher des bâtons en croix d'une paroi à l'autre du tonneau, et attacher ensuite les raisins à ces bâtons; vous scierez bien les bouts de ces bâtons, vous les scellerez avec de la colle-forte; vous recouvrirez bien et fermerez hermétiquement le tonneau, et vos raisins se conserveront parfaitement, pourvu qu'on n'agite point le tonneau.

Moyen de conserver le raisin dans la cendre.

Mettez dans un tonneau ou baril impermeable à l'air extérieur, un lit de son desséché au four, ou de cendres sèches et tamisées, et par-dessus, un lit de grappes de raisin bien épluchées et cueillies l'après-midi, par un temps sec, avant sa parfaite maturité; alternez ainsi les lits de son ou de cendres et de raisin, jusqu'à ce que le tonneau soit plein, en observant que les grappes ne se touchent point et que la cendre ou le son fasse le dernier lit; puis refermez le tonneau assez bien pour que l'air n'y pénètre point, ce qui est essentiel. Le raisin ainsi arrangé peut se conserver huit à dix mois, même un an. Pour lui faire reprendre sa fraîcheur, vous couperez le bout de chaque grappe et le ferez tremper, savoir : le raisin blanc dans du vin blanc, et le raisin rouge dans du vin rouge, comme on met les fleurs dans l'eau pour les faire revivre ou pour les maintenir fraîches.

Moyen de conserver les melons pour en avoir jusqu'aux mois de décembre et de janvier.

Vous prenez des melons tardifs avant qu'ils aient acquis leur parfaite maturité; vous les essuyez légèrement avec un linge et les mettez dans un endroit sec pendant un jour ou deux. Ensuite, vous passez de la cendre au tamis pour qu'elle soit dégagée de tous les petits charbons ; vous la mettez dans un tonneau bien sec et vous enterrez vos melons dans cette cendre; il faut qu'ils en soient entièrement enveloppés : vous éviterez de les mettre dans un endroit exposé à la gelée, et surtout vous ne les prendrez pas trop mûrs, parce que la cendre les mûrissant encore ils se gâteraient.

Moyen de préserver le fruit de la gelée.

Étendez sur le plancher d'une chambre un fort lit de paille bien sèche, mettez-y le fruit, couvrez-le d'un lit plus léger d'un foin bien sec, et enveloppez le tout d'une toile mouillée dans de l'eau de puits ou qui n'aura pas été échauffée ; il faut tendre un peu la toile avant de la poser, et faire en sorte qu'elle n'ait point de plis : enfin, il faut arroser un peu les endroits qui se sécheraient. Cette opération ne se fait que lorsqu'on craint qu'une gelée trop forte n'attaque le fruit, et encore si l'endroit où on l'a placé ne paraît pas propre à l'en garantir.

Moyen de conserver les pêches.

On les enveloppe de filasse de chanvre ; on les plonge ainsi dans la cire jaune fondue, d'où on les tire. La cire ayant formé une croûte autour de la filasse, empêche la communication de l'air extérieur. On place les pêches dans une cave profonde et qui ne soit pas humide.

Les anciens qui voulaient conserver les fruits, les mettaient dans des vases avec du sable bien séché. Ils les enterraient et les couvraient de cinq à six pieds de terre.

Procédé pour conserver le jus de groseille dans toute sa fraîcheur durant plus d'une année.

1°. Pressez les groseilles et passez le jus dans une étamine pour en ôter les peaux et les pepins.

2°. Versez le jus dans des bouteilles, des demi-bouteilles ou des flacons que vous bouchez avec de bons bouchons.

3°. Ficelez les bouteilles à deux ficelles en croix sur le bouchon, comme le vin de Champagne.

4°. Rangez les bouteilles dans un chaudron ou dans un autre vase plein d'eau froide de sorte qu'elles y baignent; mettez le vase sur le feu et faites prendre à l'eau un seul bouillon; puis retirez le vase du feu et laissez refroidir le tout.

5°. Retirez les bouteilles lorsque l'eau est refroidie, laissez sécher la superficie des bouchons et goudronnez-les.

6°. Enfin rangez les bouteilles à la cave, couchées comme celles du vin.

De cette manière, le jus de groseilles se garde pendant long-temps aussi frais que s'il venait d'être exprimé. On n'y ajoute du sucre ou du sirop qu'à l'instant où on veut le boire.

Préparation d'un sirop provenant des poires, qui remplace le sucre.

Pour la préparation de ce sirop, d'après le procédé de Hermbstadt, il faut prendre des poires douces et juteuses. On leur ôte la pelure et les pepins, on les frotte sur une ratissoire, et on mêle avec moitié autant d'eau la bouillie qui en provient. Ensuite on met le tout dans de petits sacs de toile pour être soumis au pressoir, puis l'on met le jus ainsi pressuré dans une bassine et on le fait bouillir avec de la craie; on le clarifie, on l'écume bien, et on le passe dans la chausse.

Ce sirop peut être employé comme le sucre dans le café, le thé, les crêmes, etc.; trois parties de ce sirop de poires équivalent à deux parties de sucre.

Procédé nouveau pour faire le sirop de moût de raisin.

M. Pajot de Laforet propose de substituer à la méthode généralement suivie pour la préparation du sirop de raisin, le procédé suivant, non moins simple, et d'un succès plus assuré.

C'est de passer le moût sortant du pressoir sur un filtre qui contient du carbonate de chaux, ou de cendres lessivées mêlées à de gros sable lavé. Par cette opération, le moût subit une première saturation à froid, et se sépare d'une grande partie de cette matière mucilagineuse qui brûle sur les parois du vase, et donne au sirop de raisin de l'âcreté et un goût de caramel.

Après cette filtration épuratoire, la liqueur, mise sur le feu, acquiert avec le complément de saturation l'évaporation nécessaire pour la réduire en état de sirop propre à faire toutes sortes de confitures.

Procédé de M. Lhoest, pharmacien, fabricant de chocolat, à Paris, pour bien faire le chocolat à la tasse.

Ayez un poêlon d'argent ou de fer-blanc aussi large du fond que des bords, et qui contienne au moins un demi-litre ou une demi-pinte; mettez-le avec deux tasses d'eau sur un feu de braise ou de charbon allumé d'avance. Pendant que l'eau chauffera, râpez sur un papier blanc la valeur d'une tasse de chocolat, jetez-le dans le poêlon lorsque l'eau commence à bouillir ou qu'elle est seulement bien chaude, laissez le chocolat bouillir jusqu'à réduction de moitié, versez dans la tasse et déjeûnez; il est bon de le remuer avec une cuiller jusqu'au moment où il entre en ébullition.

Pour le faire au lait, et pour qu'il soit très bon, faites dissoudre votre chocolat comme ci-dessus dans une tasse d'eau; faites bouillir de la même manière jusqu'à ce qu'il ne reste dans le poêlon que le quart de l'eau que vous y avez mise, ajoutez alors deux tasses de bon lait, réduisez le tout à une tasse, et déjeûnez. On prendra garde que le lait soit naturel autant que possible, et surtout nouveau, car le chocolat demeurant long-temps sur le feu, du lait vieux et mélangé pourrait tourner, et rendrait le chocolat détestable.

Si vous voulez donner ce chocolat à une personne convalescente ou très maigre, ajoutez-y, un moment avant de servir, un jaune d'œuf délayé dans un peu de lait.

Depuis que j'ai connaissance du procédé de M. Lhoest j'en fais un constant usage, et trouve qu'il rend le chocolat excellent. (1)

Manière de tirer partie de la farine de blé gâté, pour faire le pain.

On a trouvé, après plusieurs expériences, que la farine provenant du blé gâté pourrait encore servir au même usage que la farine de bon grain. Il suffit, dit-on, de faire bouillir une quantité d'orties dans l'eau destinée à pétrir. Le pain qui en ré-

---

(1) M. Lhoest condamne l'usage du moussoir, parce qu'il introduit une surabondance d'air dans l'estomac.

sulte est parfaitement sain et n'a aucun mauvais goût.

Moyen de faire le pain de pommes de terre.

Mettez une livre de patates ou pommes de terre dans un filet, dans une bouilloire à pieds, avec de l'eau fraîche, et pour que la peau des pommes de terre ne se détache et ne tombe pas dans l'eau, suspendez votre vase à une distance assez éloignée du feu, de manière qu'il ne puisse bouillir, jusqu'à ce que vos pommes de terre soient amollies; enlevez ensuite la peau et les frottez de manière à les bien pétrir avec une livre de fleur de farine, à laquelle vous ajouterez une petite poignée de sel et une forte cuillerée de levain; au reste, moins vous y mettrez de ce dernier, mieux ce sera; ajoutez-y un peu d'eau chaude et pétrissez comme toute autre pâte; mettez-la un peu devant le feu pour la faire fermenter ou lever; mettez-la ensuite dans un four très chaud. Le pain fait de cette manière se trouve d'un excellent goût et de bonne consistance.

Moyen de conserver les pommes de terre.

Remplissez un panier de pommes de terre, plongez-le pendant quelques minutes dans l'eau bouillante; faites-les ensuite sécher en les étendant au soleil sur une claie, puis portez-les au grenier. Elles ne fermenteront pas au printemps et n'auront pas ce mauvais goût que les ménagères appellent *goût de pousse.*

Moyen de conserver les carottes, les panais et les betteraves tout l'hiver.

Récoltez vos betteraves, vos panais et vos carottes peu de temps avant qu'il ne gèle, et étendez-les dans un office ou cabinet, avec la précaution d'enterrer les racines dans le sable jusqu'au col de la plante, et de les ranger les unes après les autres sur un plan incliné; vous formerez ensuite une autre couche de sable et une autre de racines, en continuant ainsi jusqu'à ce que vous ayez tout rangé, et par ce moyen vos racines se conserveront fraîches. Quand vous en aurez besoin, vous les prendrez comme elles se présenteront, sans en tirer du milieu ou des côtés du tas.

Moyen de sécher les carottes pour les conserver, et donner en même temps une belle couleur dorée aux potages et ragoûts.

Prenez de belles carottes bien formées, avant qu'elles soient ligneuses; épluchez-les, ratissez-les bien, puis enfilez-les par un gros fil de cuisine doublé en quatre, ou bien par un fort cordon; mettez-les sur le feu dans de l'eau bouillante pendant un quart d'heure; faites-les refroidir ensuite dans de l'eau très froide, égouttez-les bien, et essuyez-les dans un linge blanc; faites-en ensuite plusieurs chapelets, et placez-les sur des claies, dans le four, après qu'on en a ôté le pain, ainsi qu'on agit pour

sécher les fruits. On fait aussi confire les haricots verts de cette façon, mais il faut que le four soit très légèrement chaud.

Moyen de conserver le persil, l'estragon, et généralement toutes les herbes propres à la cuisine.

Choisissez ces herbes bien formées, mais avant qu'elles soient en fleur; prenez-en les branches et les feuilles les plus grandes et les plus fortes, épluchez-les et mettez-les cuire, chacune selon son espèce, environ un demi-quart d'heure dans l'eau bouillante; plongez-les ensuite dans l'eau froide pour leur conserver leur fermeté; ayez ensuite des pots de grès neufs, et placez dedans une couche d'herbes, puis une couche de sel fondu dans du vinaigre et de l'eau, de manière à faire une légère bouillie; répétez cet ordre jusqu'à ce que le pot soit rempli; versez alors sur la *saumure* (on nomme ainsi cette préparation de sel) de la graisse ou beurre fondu à demi chaud, qui, en se figeant, empêchera les herbes de s'éventer; recouvrez ce beurre d'un papier blanc, et fermez hermétiquement le couvercle du pot en le chargeant de sable.

Quand vous voudrez vous servir de ces herbes ainsi préparées, vous en leverez une couche, et replacerez bien la saumure et le papier; vous ferez tremper ces herbes dans de l'eau tiède jusqu'à ce qu'elles aient repris leur fraîcheur, et le goût de sel au point que vous jugerez convenable.

On conserve aussi les haricots exactement de cette façon.

Moyen d'empêcher l'huile de rancir.

On met sur une bouteille d'huile environ deux pouces de la meilleure eau-de-vie, de manière que la bouteille soit bien remplie, et on la bouche ensuite avec soin.

Procédé pour reconnaître la falsification de l'huile d'olive.

Cette huile étant toujours d'un prix plus élevé que les huiles de graines, il arrive souvent qu'on la falsifie avec celles-ci et particulièrement avec l'huile d'œillette, mais il est toujours possible de reconnaître la fraude au moyen du nitrate acide de mercure. Faites dissoudre à froid six parties de mercure dans sept parties et demie d'acide nitrique; mêlez huit grammes de cette dissolution avec quatre-vingt-douze grammes de l'huile à examiner; agitez le mélange de temps en temps, vous obtiendrez après quelques heures une masse jaunâtre qui sera couverte d'une croûte blanche et qui deviendra solide du jour au lendemain si l'huile d'olive est pure. Si elle contenait un vingtième d'huile d'œillette, le mélange se prendrait encore en masse, mais elle aurait fort peu de consistance; si la quantité d'huile d'œillette était d'un dixième, le

mélange ne prendrait plus que la consistance des huiles qui se figent par le froid (1).

Procédé pour la dépuration des huiles par l'acide sulfurique (huile de vitriol).

A cent parties d'huile de colza ajoutez une partie d'acide sulfurique étendu dans six fois son poids d'eau ; agitez ensuite fortement le mélange, et dès qu'il est fait, laissez-le en repos jusqu'à ce que l'huile se soit éclaircie; lorsqu'elle est parfaitement claire la dépuration est faite. Il y a au fond du vase une liqueur acide et un peu colorée. On sépare l'huile d'avec le dépôt, et pour s'assurer qu'elle ne retient plus d'acide, on y ajoute quelques onces de craie en poudre; on agite et on laisse de nouveau reposer l'huile.

Le rôle qu'a joué ici l'acide sulfurique, quoique étendu d'eau, a été de priver l'huile de toute son humidité, et de lui enlever une substance mucoso-extractive dont la présence dans l'huile diminue l'énergie de la combustion, charbonne la mèche, et produit beaucoup de fumée; c'est donc de la soustraction de ces principes étrangers aux huiles

---

(1) L'huile de corne de cerf, fréquemment employée en médecine, se trouve souvent mêlée avec de l'ammoniaque liquide. Il suffit, pour reconnaître la fraude, d'ajouter un peu d'alcool à la liqueur : la falsification est évidente, s'il ne se forme point une coagulation considérable.

que dépend la qualité qu'elles doivent avoir pour bien éclairer.

Autre procédé. Le procédé que nous allons indiquer, consiste à ajouter à cent parties d'huile de colza, dix parties d'eau dans laquelle on aura délayé une partie de farine; on agite bien le mélange, ensuite on le fait chauffer jusqu'à ce que l'eau ajoutée soit évaporée, ou plutôt jusqu'à ce que l'huile cesse d'avoir de l'homogénéité avec les substances qu'elle tenait en suspension : alors dans cet état elle est dépurée; au bout de vingt-quatre heures elle est fort claire, et ne diffère pas en qualité de celle qui a été préparée avec l'acide sulfurique.

Dans la pratique de ce procédé, on observera de chauffer graduellement, et de ne pas élever la température au-dessus de quatre-vingts degrés du thermomètre de Réaumur. Cette chaleur est suffisante pour opérer la coction de la farine et de la substance mucoso-extractive que contient l'huile. Une plus forte chaleur colorerait l'huile, ce qui lui ôterait un coup d'œil agréable.

Procédé simple pour purifier l'eau.

On prend un pot à fleurs vide ; au milieu on fixe un fond d'osier, par-dessus on étend une couche de charbon de quatre à cinq pouces d'épaisseur; sur le charbon on met un lit de sable et sur le tout un rond de papier percé de trous pour empêcher les liquides de former par leur chute des creux

dans le sable ; on renouvelle le filtre au bout d'un certain temps. Ce procédé, à la fois simple et économique, permet de se procurer à peu de frais de très bonne eau.

Procédé pour conserver l'eau fraîche dans une traversée.

Ce procédé consiste à remplir un tonneau d'eau, y jeter quelques poignées de chaux vive, et laisser reposer le liquide pendant cinq ou six jours ; transvaser ensuite l'eau, rincer le tonneau, et le remplir avec l'eau destinée pour le voyage. Par ce moyen, l'eau s'est conservée parfaitement fraîche durant un voyage de six mois aux îles de France et de Bourbon. La chaux vive avait fait un dépôt très épais sur les parois du tonneau.

Moyen d'assainir l'eau.

La nature ne nous offre jamais ce liquide dans son état de pureté ; elle est généralement bonne lorsque le savon s'y dissout sans se grumeler, lorsque les légumes y cuisent sans durcir. Après avoir déterminé comment on peut s'assurer de la bonne qualité des eaux, nous donnerons le moyen d'améliorer celles qui se trouvent altérées par des substances hétérogènes. Les eaux stagnantes deviennent assez ordinairement bourbeuses et fétides pendant les chaleurs, l'eau qu'on enferme dans des vases se putréfie au bout d'un certain temps. Parmi tous les procédés proposés pour obvier à ce grave in-



convénient, il n'en est point de plus efficace que celui qui consiste à ajouter un peu de charbon grossièrement pilé et bien calciné, ou mieux encore du noir d'os, d'agiter et de filtrer; il faut pour trois livres quatre onces d'eau gâtée, quatre onces et demie de charbon pulvérisé, ou mieux encore, pour la même quantité d'eau, une once et demie de charbon seulement et vingt-quatre gouttes d'acide sulfurique. Nous ne saurions non plus trop recommander de ne point doubler les réservoirs avec du plomb; nous pourrions citer plusieurs exemples des funestes effets de cette méthode. En effet, l'eau chargée d'air et d'acide carbonique a une action très sensible sur le plomb, et la ligne blanche qu'on peut remarquer dans les réservoirs ainsi doublés, au-dessus du niveau du liquide, n'est autre chose que du carbonate de plomb dont l'action est délétère. Si l'on doutait encore de la présence de ce sel dans l'eau qui a séjourné dans des réservoirs doublés en plomb, nous ajouterons que M. Barruel en a retiré deux onces en évaporant six voies d'eau qui avaient subi deux mois de séjour dans une cuve ainsi doublée. Un des meilleurs réactifs pour reconnaître la présence de ce sel, est de mélanger parties égales d'eau suspecte et d'eau chargée d'hydrogène sulfuré. On apercevra de suite une teinte brune ou noirâtre dans le liquide qui le contiendra.

CHAPITRE II.

CAVE.

Procédé pour enlever aux futailles le goût de moisi.

Faites dissoudre dans une quantité d'eau tiède formant environ la seizième partie de la capacité de la barrique, quatre livres de sel de cuisine et une livre d'alun de commerce; mettez dans cette eau de la bouse de vache très fraîche (c'est-à-dire au moment où elle sort du corps de l'animal), et délayez-la jusqu'à ce qu'elle forme un liquide capable de passer facilement par un gros entonnoir; mettez le tout sur le feu dans un chaudron, et chauffez presque jusqu'à l'ébullition, en ayant soin de remuer continuellement avec une spatule de bois; versez la liqueur bouillante dans la barrique, bouchez-la fortement, et agitez-la pendant l'espace de cinq à six minutes de la même manière que lorsqu'on veut rincer une barrique. De deux en deux heures agitez de la même manière et pendant le même temps. Ayez soin, après l'agitation, de déboucher le bondon; il s'exhale aussitôt au-dehors des vapeurs épaisses qui ont une forte odeur de moisi. Vingt-quatre heures après, rincez la barrique jusqu'à ce que l'eau en sorte parfaitement claire. Pendant cette opération, faites chauffer de l'eau sur laquelle vous jetterez deux livres de sel

et une demi-livre d'alun; versez l'eau très chaude dans la barrique, agitez une seule fois comme dans la première opération, et laissez la barrique bien bouchée. Deux heures après, l'eau étant encore tiède, faites-la sortir, laissez bien égoutter la barrique, et bouchez-la fortement avec le bondon pour attendre le moment où vous la remplirez de vin. Il existe encore un autre procédé plus simple, plus expéditif, et non moins sûr.

On prend deux poignées de feuilles de pêcher, on les tord dans les mains pour les briser, ou bien on les pile dans un mortier; on les introduit dans la futaille et on verse un seau d'eau chaude par-dessus; on bondonne la pièce et on l'agite en tous sens pendant environ un quart d'heure. Au bout de ce temps, on rejette ces matières et on recommence la même opération, avec une poignée seulement de fleurs de pêcher et un demi-seau d'eau. Cette manœuvre finie, on rince bien la pièce et on la laisse égoutter avant de s'en servir. Quelques personnes l'arrosent encore avec un demi-verre d'eau-de-vie avant d'y remettre du vin. Quand les tonneaux ont trop fortement le goût de moisi, on en défonce un côté, puis on promène dans le tonneau une torche de paille enflammée.

Moyen de conserver le vin sans altération dans les tonneaux.

Otez la peau d'un morceau de viande fraîche de porc, en laissant un peu de graisse adhérente dans

le milieu ; servez-vous-en comme d'un bondon que vous ferez entrer par force, de manière que le tonneau soit parfaitement bouché; étendez ensuite la peau sur le tonneau après l'avoir enduite de cendres; couvrez-la encore de cendres sèches, et afin qu'elles ne tombent pas, clouez dessus un morceau d'étoffe. Le tonneau étant suffisamment bouché, l'air n'y pénétrera pas et le vin ne pourra pas se dénaturer.

Des vins gelés, et moyen de les boire bons.

Les vins qu'on fait voyager l'hiver sont exposés à geler en route. Lorsqu'ils arrivent en cet état à leur destination, le moyen le plus sûr pour les boire bons est de soutirer de suite dans d'autres tonneaux tout ce qui reste de liquide. Le vin qu'on obtient est beaucoup plus spiritueux qu'il ne l'eût été; mais si c'est du vin nouveau, il perd de sa verdeur. Ce qu'on laisse dans le premier vase n'est plus que de l'eau sans goût ni couleur de vin. Il y a des propriétaires qui font quelquefois geler des vins pour en séparer une portion des parties aqueuses, et les rendre ensuite plus spiritueux.

Lorsque des vins ont été frappés de gelée, et qu'ils ont dégelé dans le même tonneau, ils sont troubles, leur couleur est sensiblement diminuée et prend une teinte livide: il faut les soutirer de suite dans des tonneaux fortement soufrés, et

dans chacun desquels on verse un décilitre d'alcool ou esprit de vin, s'ils contiennent cent cinquante bouteilles; et en proportion, s'ils en renferment plus ou moins. On bouche bien les tonneaux, et, après quelques jours de repos, si les vins sont bien rétablis, on les colle pour les mettre en bouteilles. On peut aussi fortifier ceux qui sont affaiblis, en les mêlant avec du vin plus fort.

Les gelées sont très contraires aux vins de Champagne. Il faut avoir soin de les mettre également à l'abri des grandes chaleurs. Si le froid ou la chaleur en ont altéré la limpidité, on les colle, on les soutire, et on les met en bouteilles, lorsqu'ils sont clarifiés.

Moyen pour transvaser le vin en bouteilles.

Pour transvaser le vin, d'après le procédé de M. Julien, on opère de la manière suivante :

1°. On met la bouteille que l'on veut transvaser, horizontalement sur une planche préparée pour la recevoir, et nommée porte-bouteilles. Elle y est fixée par une vis de pression, et au moyen d'une seconde vis on l'incline vers le bouchon, à mesure qu'elle se vide, sans lui faire éprouver aucune secousse.

2°. On n'ôte pas le bouchon, mais on y introduit un tube nommé aérifère, qui met l'air extérieur en communication avec la bulle qui se trouve à la partie supérieure du ventre de la bouteille.

3°. Sous ce tube, on insinue une canule garnie d'un cône allongé, percée de très petits trous pour recevoir le liquide et arrêter les esquilles de bouchon qui auraient pu se détacher lors de l'introduction du tube et de la canule.

4°. A cette canule se joint un tube conducteur qui tient lieu d'entonnoir et empêche que la liqueur ne soit exposée au contact de l'air.

5°. A ces instrumens sont joints un poinçon pour préparer l'introduction, du tube aérifère, et un perçoir ou emporte-pièce, pour préparer celle de la canule.

Trois minutes sont plus que suffisantes pour poser les instrumens et vider une bouteille, la canule ne coûtant que deux minutes. Un ouvrier assisté d'un aide peut entretenir trois canules en exercice, et lorsqu'il en aura un peu l'habitude, il transvasera plus de quarante bouteilles par heure.

Moyens de préparer les tonneaux neufs avant de les remplir de vin.

Les tonneaux neufs destinés à recevoir le vin, sont assez généralement lavés, d'abord avec une eau salée, ensuite imbibés avec une petite quantité de vin cuit, et finalement séchés avec le soufre. Cette méthode a l'inconvénient d'altérer la couleur des vins rouges; c'est pourquoi, dans la plupart des magasins du Médoc, on lui substitue les moyens suivans :

On jette au fond du tonneau une très petite quantité d'eau-de-vie, et on l'allume à l'aide d'un cordon enflammé, en ayant la précaution de tenir la main sur la bonde, qui ne doit pas être hermétiquement fermée.

M. le comte Chaptal donne, dans l'*Art de faire les vins*, les préceptes suivans, sur le même objet :

« 1°. Lavez le tonneau avec de l'eau froide, puis mettez-y une pinte d'eau salée et bouillante (1), bouchez-le, et agitez-le en tout sens. Videz-le et laissez bien écouler l'eau. Ayez ensuite une ou deux pintes de moût qui fermente, et jetez ce liquide bouillant dans le tonneau, bouchez, agitez et faites couler.

« 2°. On peut substituer du vin chaud aux préparations ci-dessus.

« 3°. On peut encore employer une infusion de fleurs et de feuilles de pêcher.

« En Bourgogne, on met le vin nouveau dans des tonneaux neufs. Quelques particuliers les lavent avec de l'eau chaude et des feuilles de pêcher ou de noyer. Cette méthode a l'avantage d'imbiber le tonneau et d'épargner une pinte de vin.

« On met les vins faits et vieux, lorsqu'on les soutire, dans des tonneaux vieux. »

---

(1) Une demi-livre de sel est la dose ordinaire pour un vase de deux cent quarante pintes.

Manière de placer les vins.

Les vins de France et les vins étrangers de même nature se conservent mieux dans les caves que dans les celliers; mais les vins de liqueur, tels que ceux de Malaga, Alicante, Paxarète, Chypre, etc.; les vins secs de Madère, Ténériffe, Xérès, etc., acquièrent plus de qualité quand on les tient dans un endroit chaud. Ces mêmes vins ne s'altèrent pas, lors même que les tonneaux et les bouteilles ne sont pas tout-à-fait pleins. Ils vieillissent plus promptement et deviennent souvent meilleurs. A Madère, on met les vins dans des étuves pour les vieillir.

Vins en tonneaux.

Les vins en tonneaux doivent être placés à la cave, ou dans les celliers, sur des chantiers élevés de six à sept pouces, faits en madriers équarris de trois à cinq pouces d'épaisseur, et soutenus par des traverses de deux à quatre pouces carrés, qu'on place sur le sol à trois pieds de distance les unes des autres. Ces petits chantiers sur traverses sont préférables à ceux d'une grande épaisseur, qui, étant posés immédiatement sur le sol, se pourrissent promptement, et sont sujets à vaciller. Lorsqu'on place les tonneaux plus bas ou plus haut que nous venons de l'indiquer, on est gêné pour soutirer les vins ou les mettre en bouteilles.

Les tonneaux doivent être placés bien hori-

zontalement; s'ils penchent en avant, la lie se rassemble près du fond antérieur, et l'on est obligé de poser la cannelle très haut pour que la lie ne sorte pas avec le vin. S'ils sont inclinés en arrière, lorsqu'après les avoir vidés jusqu'au niveau de la cannelle, on les soulève pour faire couler ce qui reste, la lie, qui s'est rassemblée contre le fond postérieur, se détache et se mêle dans le liquide. Mais lorsqu'un tonneau est placé horizontalement, la lie se fixe au milieu de la cavité inférieure, et tout le vin clair s'écoule sans qu'elle puisse s'y mêler.

Il faut avoir soin de bien assujettir le tonneaux sur les chantiers, en mettant une cale de bois de chaque côté. On doit aussi ménager, entre le mur et les tonneaux, un espace suffisant pour qu'il soit facile d'y passer une lumière, et d'examiner s'il ne coule pas de liqueur. Quand quelques jointures d'un tonneau laissent épancher le vin, il faut faire un mastic de feuilles d'orme hachées très menu, et de suif, puis appliquer ce mastic bien épais sur l'endroit qui perd. Si l'on n'a point de feuilles d'orme, on peut les remplacer par de la bouse de vache.

Manière de ranger les bouteilles pleines.

Les vins de liqueur de Malaga, Alicante et autres de même espèce, ainsi que les vins secs de Madère, Xérès, etc., se placent dans l'appartement, et les bouteilles peuvent être tenues debout;

mais les vins non liquoreux de France doivent être tenus à la cave.

Les bouteilles pleines se rangent les unes sur les autres, au moyen de fortes lattes de cœur de chêne placées entre chaque rang. On les couche aussi dans du sable, méthode qui peut avoir quelques avantages, en ce qu'elle maintient le vin plus frais, mais qui n'est pas praticable pour de grandes quantités.

Il faut que les bouteilles soient placées bien horizontalement, car si le col est plus élevé que le fond, le bouchon n'est plus humecté, et cesse de bien boucher; s'il est plus bas, le dépôt qui pourra se former se fixera en partie près du bouchon, et se mêlera de suite au liquide, quand on voudra le boire; tandis que si la bouteille est placée horizontalement, le dépôt se rassemblera au milieu de la cavité inférieure du ventre, et en transvasant avec soin, on obtiendra la totalité du vin parfaitement limpide. En prenant chaque bouteille pour la ranger sur la pile, il faut avoir soin de la renverser, afin d'humecter la surface intérieure du bouchon, et d'empêcher qu'il y reste une bulle d'air qui en laisserait une portion à sec, et occasionnerait à la longue l'évaporation du vin.

C'est de la position des premières bouteilles que dépend la solidité de toute la pile. Il faut donc avoir soin que cette base de l'édifice soit bien assise. Pour y parvenir, on commence par niveler

la terre ou le sable qui garnit la cave destinée à les recevoir; puis on fait au fond une petite élévation formée de cinq à six lattes les unes sur les autres, pour supporter les cols du premier rang de bouteilles, et l'on met une latte sur le devant, à l'endroit où sera placé le fond de ces bouteilles, afin que le ventre, qui est la partie la plus faible, ne supporte pas la charge de toute la pile. On range alors le premier rang, en ayant soin de laisser un vide d'environ quinze lignes entre chacune d'elles, afin que les rangs de dessus ne soient pas trop serrés; et l'on coupe de vieux bouchons en petits morceaux, dont on met un de chaque côté des bouteilles du premier rang pour les empêcher de se déranger. On met ensuite sur le premier rang une latte placée sur les ventres des bouteilles, à un pouce des fonds, pour recevoir les cols de celles du second rang. Les fonds de ces dernières appuient sur les lattes, entre les cols du premier rang, et ainsi de suite, jusqu'à ce que la pile soit à la hauteur qu'on veut lui donner, qui est ordinairement de trois à cinq pieds. A cette dernière élévation, les bouteilles doivent être toutes de même forme et grosseur, et rangées avec soin, autrement il pourrait s'en casser beaucoup. Lorsqu'on n'est pas gêné pour l'espace, il est plus prudent de ne pas excéder trois pieds. Suivant la forme des bouteilles, il faut employer des lattes plus épaisses, et quelquefois même les mettre

doubles, afin que les ventres de celles que l'on va placer ne portent pas sur la rangée inférieure. Quand on a des bouteilles de différentes formes et dimensions, il faut, après les avoir séparées, ranger d'abord les plus grosses, et mettre les plus petites dessus.

Méthode pour empêcher que le vin ne s'aigrisse.

Quand le vin commence à prendre une pointe d'acide, que les gens de la campagne désignent en disant : *Ce vin a du vert*, un moyen assuré de lui enlever ce petit filet d'aigreur est de prendre des noix sèches, de les mettre sur des charbons ardens, contenus dans un réchaud, et à mesure qu'elles sont bien allumées, de les jeter dans le vase qui contient ce vin, dans la proportion d'une noix par chaque fois cinq pots, ou environ six décalitres de ce liquide, de bien boucher le vase qui le renferme et de les y laisser au moins deux fois vingt-quatre heures avant que d'en boire.

Procédé pour ôter le mauvais goût au vin.

On transvase le vin dans une futaille fraîche où il y ait eu du bon vin; on fait un gâteau de farine de seigle; quand le gâteau est cuit, on le pose tout chaud sur l'ouverture du bondon, et on réitère plusieurs fois cette opération.

On peut faire aussi un gâteau avec des carottes écrasées comme de la pâte et mêlées avec de la

farine de seigle. On emploie ce gâteau de la même manière que celui de seigle, et on réitère de même plusieurs fois l'opération.

Moyen simple de corriger la douceur des vins nouveaux.

Il arrive assez souvent que le vin est retiré de la cuve avant que la fermentation ait pu atteindre le terme auquel on a coutume de l'arrêter. Ce vin perd quelquefois sa saveur douce dans le tonneau, et d'autres fois l'y conserve opiniâtrément, de façon à n'ôter point le vert.

Cela dépend non seulement de la température du cellier ou de la cave, mais encore de la manière dont les tonneaux sont bouchés. Une clôture hermétique oppose à la fermentation un obstacle insurmontable ; de là résulte un moyen extrêmement simple pour corriger la douceur des vins.

Il ne s'agit que de percer le tonneau d'un très petit trou, auprès du bondon ; on bouche cette ouverture avec un fausset, et toutes les vingt-quatre heures on s'en sert pour donner de l'air un instant; huit jours de cette manœuvre, qui doit être faite en été, suffisent ordinairement pour ôter au vin toute espèce de douceur, et pour lui donner en échange un feu qui le fait préférer à la vente.

Moyen d'empêcher le vin de se tourner ou de s'échauder.

Pour préserver du coup de chaleur, ou, comme on le dit vulgairement, de tourner, de s'échauder,

ce qui indique une altération occasionnée par la chaleur, et surtout par le vent du sud-est ou vent d'autan, il faut, vers le 13 ou le 15 avril, transvaser le vin avec soin pour le dépouiller de sa lie; faire un trou avec une petite vrille près de la bonde, à l'endroit le plus élevé du tonneau. On met dans cette ouverture un petit fausset de bois d'environ cinq pouces de profondeur; il doit entrer très facilement, et être surmonté d'une petite tête, afin qu'il puisse couvrir parfaitement le trou, ou soupirail, et empêcher le contact de l'air extérieur dans l'état ordinaire du vin, qu'il faut *ouiller* tous les quinze jours. Au mois de novembre, on remplace ce fausset libre, par un autre fausset fixe qui ferme hermétiquement le tonneau. Il faut, tous les ans, répéter la même opération à la même époque. Il est possible que le vent *d'autan*, ou une trop forte chaleur excite ou renouvelle dans le vin une fermentation, qui, étant concentrée, s'élève à un très haut degré, le décompose et répand la lie qu'il dépose sans cesse. En la retenant suspendue dans cet état, la fermentation reprend et se soutient de manière qu'on ne peut le clarifier et le rétablir qu'en employant les procédés de l'art.

Le moyen préservatif que nous indiquons est suffisant quoique bien simple; puisqu'en donnant un peu d'air au vin, il donne aussi une issue au gaz intérieur, calme la fermentation dès qu'elle commence, et rétablit ainsi l'équilibre.

Procédé pour convertir les vins rouges en vins blancs supérieurs à leur première origine.

Plus le vin rouge qu'on emploie à cette opération est bon et plus le vin blanc qui en résulte est délicat.

Si l'on veut opérer en grand, sur une pièce entière, par exemple, il convient donc de choisir l'une des meilleures que l'on possède. On y jette, par le bondon, une demi-livre de charbon en poudre par litre de vin ; on remue fortement le tout, et on bouche la bonde avec soin. Cette manœuvre se répète une fois chaque jour pendant une semaine et le changement de couleur est opéré. On peut sans inconvénient laisser reposer le tout à volonté et pendant un temps indéterminé, parce que le charbon, s'il est bien pur et choisi, ne communique aucune odeur, ni aucun goût au fluide dont il est baigné. Si au contraire on est pressé de jouir, la décoloration est souvent complète dès le quatrième jour.

Lorsque le changement de couleur est complet, on tire son vin au moyen d'un robinet, ou d'un siphon ordinaire, et on le filtre dans un grand entonnoir couvert et garni de papier joseph, en plaçant dans le tuyau de l'entonnoir un chiffon de toile de lin pour le soutenir. Le vin en sort blanc, et eût-il eu la couleur la plus prononcée, sa décoloration est parfaite. Il conserve identi-

quement son bouquet et sa saveur première ; il a gagné seulement en qualité.

Si l'on opère en petit et par bouteilles, il faut employer, à proportion, plus de charbon, mis en poudre de même, agiter le vase, et procéder à la filtration après la décoloration. On pourrait même faire concurremment les deux opérations et se servir de la transparence de la bouteille pour reconnaître le degré de limpidité.

Vin rouge converti en vin blanc paillet.

Pour obtenir cet effet, on se livre à la même opération avec les différences suivantes : d'abord on laisse le charbon agir moins de temps que pour arriver à la décoloration parfaite, ensuite on emploie moins de charbon.

Vins rosé, œil de perdrix.

Toujours même manière, moins de temps, moins de charbon. On peut même faire usage du charbon dont on s'est déjà servi pour d'autres opérations semblables.

Vin muscat, Vin de Lunel.

On opère sur du vin rouge de l'année, dans lequel on fait infuser, pendant deux fois vingt-quatre heures, quelques poignées de fleur de sureau à l'état de dessiccation : la dose est à volonté. On y joint alors plus ou moins de sirop de raisin sui-

vant l'âpreté du vin et l'édulcoration que l'on désire lui donner ; on y met ensuite le charbon en remuant le mélange, ainsi qu'il est dit plus haut ; on filtre, et il résulte autant de degrés de coloration qu'on a employé de temps et de poussière de charbon.

Vin de Malaga.

On jette dans du vin vieux et généreux une tasse de goudron (1) liquide, délayé dans plus ou moins de sirop de mélasse, et qu'on agite en roulant pendant quelques jours ce mélange. On obtient ainsi de très bon vin en le traitant comme les précédens par le charbon.

Autre vin d'Espagne, Malaga sec.

Même opération que pour le précédent, excepté qu'il ne faut ni mélasse, ni sirop de raisin.

Vins d'absinthe, d'iris et de Florence, à odeur de violette et goût de framboise, etc. ; Vins médicamenteux tirés des végétaux ; Vins aromatisés.

Il n'est question ici que d'ajouter au vin les végétaux ou aromates dans les espèces que l'on veut employer ; de les édulcorer convenablement, ou de les laisser secs ; de les charger de charbon et de

---

(1) Le goudron est doué de qualités tellement bienfaisantes, que quelques médecins célèbres ont voulu en faire une panacée universelle.

les filtrer comme dans toutes les autres manipulations déjà indiquées; et si, après l'opération, la dose d'arome ne paraissait pas assez forte, on pourrait ajouter au vin quelque peu d'alcool chargé d'un principe aromatique de même genre.

On opère de même sur le vinaigre lorsqu'il est fait avec du vin rouge, pour le convertir en vinaigre blanc; cependant sa décoloration paraît être plus prompte que celle du vin, et l'on s'aperçoit qu'il blanchit dès le second jour. Il n'est même pas rare qu'au troisième il ne soit parfaitement en état d'être filtré. Dans cette opération, il devient limpide comme l'eau la plus claire, sans rien perdre ni en odeur ni en saveur de son acidité première, et dans cet état, il l'emporte de beaucoup sur tous les vinaigres les plus estimés; c'est aussi le plus pur et le plus propre pour tous les usages auxquels on voudrait l'employer.

Vinaigres d'estragon, de roses; Vinaigres aromatisés.

Avant de projeter le charbon dans le vinaigre, et par conséquent quelques jours avant sa filtration, on y fait infuser les plantes, épiceries ou aromates dont on veut qu'il prenne l'arome; il le conserve après avoir été manipulé par le charbon; si cet arome n'était pas assez fort, on peut encore y suppléer après la filtration en y joignant quelques gouttes d'alcool chargé des principes odorans des matières qu'on a primitivement

employées comme pour les vins aromatiques. Préparés de cette manière, ces vinaigres sont encore supérieurs à tous ceux dans lesquels on se serait contenté de faire infuser un végétal ou quelque aromate que ce soit. Ce sont les meilleurs vinaigres de table.

Autre recette pour faire le vinaigre à l'estragon.

Laissez infuser au soleil, pendant six semaines, dans un pot de grès, dans huit pintes de vinaigre, huit onces d'échalottes, huit onces d'estragon, six onces d'ail, soixante clous de gérofle, une once de baume, une once de fleur de sureau. On aura soin d'ajouter une autre pinte de vinaigre au bout d'un mois environ.

Vinaigres de toilette.

Ce sont ceux de l'article ci-dessus, que l'on filtre une seconde fois pour les purifier et les concentrer davantage. On peut d'ailleurs les obtenir dès la première fois, par excès de charbon.

Vinaigres citrins, jaunes et paillés; Vinaigre d'or.

Toutes ces couleurs et teintes, modifications de la nuance jaune, et pouvant servir à l'infini, proviennent de ce qu'en sens contraire de l'excès, on n'a employé que très peu de charbon pour la décoloration.

Moyen de reconnaître la falsification des vins par la litharge.

La propriété qu'a la litharge, ou oxide de plomb blanc demi-nitreux, de faire perdre aux vins de la plus mauvaise qualité leur amertume et leur âcreté, de les rendre doux, même agréables au goût, a fait que des spéculateurs avides ont cherché à augmenter le prix de leurs vins en y ajoutant une certaine quantité de litharge.

Cette pratique répréhensible rend les vins d'un usage dangereux ; ils occasionnent des coliques quelquefois intolérables et divers autres accidens. Il est donc utile d'avoir des moyens sûrs de reconnaître ces déceptions.

Ceux que l'on peut employer pour cet objet, sont l'acide sulfurique et l'eau chargée de gaz hydrogène sulfuré.

Lorsqu'on verse de l'acide sulfurique pur sur du vin contenant de la litharge, il occasionne dans la liqueur un précipité blanc qui dépose assez promptement au fond du vase.

Ce même acide, versé sur du vin naturel, ne fait qu'aviver un peu sa couleur sans déterminer aucun précipité.

Ce moyen, quoique bon, n'est pas aussi exact que l'emploi de l'eau chargée d'hydrogène sulfuré.

Pour préparer cette eau, il suffit de mettre dans une fiole une pâte faite de limaille de fer et de

soufre; d'y verser quelques gouttes d'acide sulfurique, et de faire dégager le gaz qui en résulte, dans un flacon rempli d'eau, au moyen d'un tube recourbé dont on aura surmonté la fiole.

Versée sur le vin naturel, cette eau n'y occasionne pas le moindre changement, tandis qu'elle rend noirâtre et floconneux le vin falsifié avec la litharge, et qu'elle y détermine un précipité abondant qui gagne rapidement le fond du vase.

Quelques personnes se servent encore de foies de soufre ou sulfures alcalins; mais ces réactifs déterminent, tant dans le vin naturel que dans le vin lithargiré, un changement de couleur et un précipité si peu distincts les uns des autres, qu'il est difficile d'asseoir sur leurs différences quelque chose de réel. Il vaut mieux s'en tenir aux procédés indiqués plus haut.

Autre procédé semblable.

De tous les moyens employés pour falsifier le vin, les préparations de plomb sont les plus criminels. Les marchands de vin aiment à se persuader que la petite quantité de plomb qu'ils mélangent ne peut faire aucun mal; cependant le plomb, de quelque manière qu'on le prenne, a des effets terribles; le marchand qui pratique cette dangereuse sophistication, sème des germes de maladie et de mort parmi ceux qui le font vivre. L'emploi du plomb pour rincer les bouteilles n'est pas moins

dangereux. Le moyen le plus certain pour reconnaître la présence du plomb dans le vin, est de mélanger celui-ci avec de l'eau chargée d'hydrogène sulfuré, mêlée d'un peu d'acide muriatique; une partie de ce mélange et deux parties de vin falsifié au moyen du plomb, donneront un précipité noirâtre. Ce précipité, séché et soumis au chalumeau sur un charbon ardent, donnera un globule métallique. On falsifie encore le vin rouge par des teintures, les uns emploient le bois de campêche, d'autres le bois de Brésil, d'autres le vaccinium muriatique, etc. M. Vogel a remarqué que l'acétate de plomb (extrait de saturne), précipitait ces substances, les unes en bleu foncé, d'autres en rouge, mais que le vin qui n'était point falsifié précipitait seul en gris verdâtre.

Procédé pour donner à l'eau-de-vie nouvelle toutes les qualités de la plus vieille eau-de-vie.

Rien n'est plus simple que ce procédé; il se réduit à verser dans une bouteille d'eau-de-vie nouvelle, cinq à six gouttes d'alcali volatil, et de bien agiter la bouteille. L'eau-de-vie perd par ce moyen l'acide qui lui reste, et acquiert le goût et les qualités de l'eau-de-vie la plus vieille.

Eau de la côte. Procédé extrait du Manuel du plus célèbre liquoriste de Milan.

Faites bouillir une once de cannelle bien fine dans une demi-pinte de bon lait; ajoutez-y une livre et

quart de sucre blanc, et deux bouteilles d'eau-de-vie bien blanche; ajoutez-y encore, à froid, une autre demi-pinte de lait; laissez reposer pendant trois jours, en agitant trois ou quatre fois par jour; filtrez ensuite au papier gris, et mettez en bouteilles.

Notice sur le kwas ou bière russe.

M. le préfet de l'Ain a fait publier dernièrement la notice suivante, que nous croyons utile de répéter ici.

« Il faut avoir une feuillette contenant cent vingt ou cent trente bouteilles, et la choisir propre et exempte de toute mauvaise odeur. On y fera brûler, si l'on veut, un bout de mèche de soufre, après quoi on la tiendra bien bouchée pendant quelques heures. Ensuite on y introduira par la bonde, au moyen d'un cornet de carton mince ou d'un fort papier, quinze livres de bonne farine de seigle moulue un peu fin et mêlée avec le son; on y introduira de même, mais sans cornet, et peu à peu, trois livres de seigle en grain qu'on aura fait germer dans une étuve quelconque, ou en le tenant au-dessus d'un four de boulanger et le mouillant de temps en temps avec un peu d'eau tiède; on versera dans la futaille, avec un entonnoir, environ vingt pots d'eau chaude; on bouchera et on agitera la feuillette à la façon des tonneliers quand ils rincent un tonneau, et s'il est possible, on la placera

à peu de distance du foyer ou dans tout autre lieu un peu chaud ; sinon on se contentera de la mettre à l'abri de la pluie et du froid. De six heures en six heures, on y versera la même quantité d'eau chaude, et on remuera de même. Ce vase étant rempli, on le laissera vingt-quatre heures sans y toucher, après lequel temps on y fera entrer un bâton propre et solide, avec lequel on mêlera et brouillera ce qu'il renferme, opération qui sera répétée deux ou trois fois le jour, pendant une huitaine, et qu'on cessera pour laisser reposer le mélange et clarifier la liqueur ; ce qui ne demande que quatre ou cinq jours. Alors on soutirera en perçant au tiers inférieur de la feuillette, au-dessous duquel tiers se trouvent précipités la farine et le grain.

« Le kwas, tiré au clair, mais conservant toujours ce qu'on appelle un œil un peu louche, comme le petit-lait non filtré, est transvasé dans un baril bien propre où l'on attend qu'il ait fermenté complétement et qu'il se soit ultérieurement éclairci, pour le mettre en bouteilles ou en cruches. Conservé quelque temps dans les unes ou dans les autres, il acquiert une saveur vineuse, un piquant plus ou moins agréable. C'est dans cet état que peuvent le boire les personnes qui ont le moyen d'attendre, et qui ne font pas du kwas leur boisson ordinaire. Les autres le boivent au tonneau même où elles le tirent à mesure qu'elles en ont besoin.

« On donne aux plus pauvres gens la lie du tonneau, sur laquelle ils passent de l'eau chaude, et dont ils obtiennent encore une sorte de piquette assez sapide et très salubre. Les fèces ayant été ainsi lavées, sont réservées pour les bestiaux, à qui elles profitent beaucoup.

« L'addition, pendant la fermentation, d'un peu de *verveine*, de *citronnelle* commune dans les jardins, de *baies de genièvre*, ou de telles autres plantes aromatiques ou amères, selon le goût de chacun, doit être considérée comme indispensable.

« On voit qu'il serait difficile de mettre un prix à une boisson qu'on peut renouveler à chaque instant, et dans la plus misérable chaumière, avec des produits communs et de peu de valeur. La liqueur, toute préparée, vaudrait tout au plus aujourd'hui, dans le pays, un centime le litre.

« Tout annonce que l'orge ou le froment serait préférable au seigle, et qu'il faudrait modifier en cela la recette indiquée. »

Nouvelle préparation de l'hydromel vineux.

Pour composer cette boisson agréable et salubre, on prend six kilogrammes de miel despumé. Soixante-quatre grammes de tartrite acidule de potasse, quatre-vingt-seize grammes de fleur de sureau, dix-huit kilogrammes d'eau commune et un kilogramme de levure de bière. On fait infuser les fleurs de sureau dans l'eau bouillante, et

au bout d'un quart d'heure, on y introduit le tartrite acidule de potasse ; lorsque l'infusion est presque froide, on y fait dissoudre le miel et on y ajoute la levure. On expose le tout à une température de vingt-cinq degrés (centigrades). Quinze jours de fermentation suffisent.

Moyen de rendre à la bière aigrie sa bonne qualité.

Quand la bière est devenue aigre, jetez-y quelques écailles d'huîtres, devenues blanches à force d'avoir été calcinées, ou bien un peu de craie fine, ou du blanc. Un de ces ingrédiens corrigera l'acidité, et rendra la bière vigoureuse et pétillante; mais il ne faut pas la garder long-temps après cette opération, autrement elle se gâterait.

Moyen de bonifier la bière mise en perce et vieillie.

Mettez une demi-cuillerée à café de sel d'absinthe dans une pinte environ de bière vieillie, vous lui rendrez sa première qualité, et elle pétillera dans le verre, comme du porter en bouteille.

Moyen d'empêcher la bière de s'aigrir.

C'est ordinairement dans les futailles où l'on garde la bière, qu'il faut chercher la cause qui la fait aigrir. On se contente la plupart du temps de les laver avec de l'eau chaude ; ce procédé ne suffit pas pour nettoyer le bois de la viscosité aigre qui s'y est attachée ; aussi cette viscosité

commence à se délayer dans la bière dès qu'on a commencé à la verser dans la tonne, et ne tarde pas à lui communiquer un degré d'aigreur qui la rend désagréable à boire. Veut-on rendre propre et nette une tonne qui a déjà contenu de la bière, il faut la remplir d'eau à moitié, y jeter des cailloux rougis au feu et les remuer par le bondon, jusqu'à ce que l'eau bouille. La vapeur qui s'exhale indique la malpropreté de la tonne. Ce travail se continue et se répète jusqu'à ce qu'il ne sorte plus de mauvaise odeur du tonneau, alors on le lave encore plusieurs fois avec de l'eau claire, et on peut le remplir de bière sans autre soin.

A Augsbourg et aux environs, où l'on brasse de très bonne bière, les brasseurs ont coutume de placer dans la tonne un sachet de racine fendue et sèche, de la plante appelée *glum* en allemand, en français *benoite*, *galiote* ou *recise*, et en latin *cariophyllata lutea*, autant pour donner à la bière un goût agréable que pour la préserver de toute aigreur. Il faut cueillir cette plante avant la Saint-Jean, parce que c'est alors qu'elle est dans sa force. Elle est assez commune dans nos campagnes, et porte des fleurs jaunes à larges feuilles, qui découvrent, lorsqu'elles sont tombées, une tête raboteuse comme une noix de galle, sa racine a une légère odeur d'œillet et même de gérofle.

Le premier moyen est à préférer par ceux qui aiment la plus grande propreté, mais le second

n'est pas à négliger dans les lieux où la racine de benoite abonde, parce qu'il épargne beaucoup de temps et de peine, et que l'économie consiste à abréger les travaux domestiques.

Manière de se procurer de bon vinaigre.

Lorsque le raisin est bien mûr, l'on prend du moût, et dès l'instant de l'expression, on le fait bouillir jusqu'à l'évaporation d'un quart. On le verse de la chaudière où il a bouilli, dans un tonneau, et on le soigne pendant l'hiver comme tout autre vin. L'été suivant, quand la fermentation paraîtra terminée, il faut retirer un cinquième environ de la liqueur, faire un trou à un des fonds du tonneau, un peu au-dessus du liquide et fermer la bonde supérieure. Si le tonneau est dans un lieu un peu chaud, on obtiendra bientôt un vinaigre très fort, très agréable, susceptible de se conserver bien plus long-temps que d'autre, et propre, par l'addition d'une seule pinte sur cent, à faire très promptement passer d'autre vin à la fermentation acéteuse.

Dans un local dont la température serait constamment de quelques degrés au-dessus de zéro, la fermentation, pour être complète, n'attendrait pas l'été, et dès le premier mois peut-être obtiendrait-on de bon vinaigre.

Vinaigre économique.

Remplissez une futaille de marc frais de raisin non pressuré, et couvrez-la avec des planches. Laissez ce marc s'échauffer pendant quelques jours; alors arrosez-le de plusieurs seaux de vin. Au bout de quelques semaines, le vin est converti en excellent vinaigre, que l'on tire au clair pour s'en servir au besoin. Cette méthode est celle que suit généralement le peuple du département de la Dordogne.

Clarification du vinaigre rouge.

Sur chaque litre de vinaigre on met trois à quatre cuillerées de lait; on agite, et on laisse reposer quelques heures, après quoi on filtre à travers le papier gris; si le vinaigre se trouve encore coloré, on répète la même dose de lait. Par ce moyen, ce liquide acquiert une limpidité parfaite, lequel, concentré à la gelée, prend une très grande force et un beau coup d'œil. Dans cette opération le lait, en se coagulant, s'empare de la partie colorante du vinaigre et le rend limpide. On concentre le vinaigre à la gelée en l'exposant à cette température dans des terrines non vernissées. La partie aqueuse se gèle; on l'enlève successivement jusqu'à ce qu'après y avoir été exposé quelques jours, le vinaigre refuse de donner de la glace; il faut alors l'enfermer dans des bouteilles bien séchées.

Si l'on veut avoir du vinaigre aromatisé, on y fait macérer à froid, quelques jours avant de le clarifier, de l'estragon, du sureau, de la lavande, etc., suivant le goût. On a par ces moyens, après la congélation, un vinaigre très aromatisé, très fort et tout-à-fait agréable à la vue.

La congélation vaut infiniment mieux pour concentrer le vinaigre que l'évaporation. Par le premier moyen, tous les principes contenus dans le vinaigre se conservent, tandis que par l'évaporation non seulement on les perd, mais encore on court risque de faire prendre au vinaigre un goût d'empireum.

Instruction pour reconnaître les vinaigres qui contiennent de l'acide sulfurique.

On reconnaîtra facilement si le vinaigre contient de l'acide sulfurique, en versant vingt gouttes d'une solution aqueuse de muriate de baryte dans environ quatre onces de vinaigre, qu'on aura eu soin auparavant de filtrer s'il n'était pas clair.

Cette épreuve devra être faite dans un vase de verre bien transparent.

Si le mélange ne se trouble pas, on sera disposé à croire qu'il ne contient pas d'acide sulfurique; si au contraire il se trouble, et que peu de temps après il se forme un précipité au fond du vase, on conclura qu'il y a dans le vinaigre soumis à l'expérience, de l'acide sulfurique.

La quantité plus ou moins grande de précipité formé suffira pour donner une idée approximative de la quantité d'acide sulfurique que le vinaigre contient.

Ce genre d'essai ne pourra être confié qu'à des personnes habituées à en faire de semblables.

Moyen de donner de la force aux vinaigres trop faibles.

Dans quelques cantons des Pays-Bas les habitans savent communiquer de la force aux vinaigres de bière et à ceux de vin qui n'ont pas assez d'acidité. Ils mettent dans un tonneau ordinaire de ce vinaigre, suivant qu'ils veulent lui donner plus de force, une ou deux pintes d'esprit de vin, des racines concassées de pirèthre et d'arum ou pied-de-veau, de chaque une poignée, et trois ou quatre livres de crême de tartre (tartrite acidule de potasse) en poudre; on place ce tonneau dans un lieu assez chaud, c'est-à-dire à une température de vingt degrés au thermomètre de Réaumur environ; et, pour exciter la fermentation, l'on jette dans ce tonneau quelques morceaux de chair crue et fraîche: afin que cette fermentation puisse se prolonger et se faire en détail, on ne verse la crème de tartre et l'esprit de vin qu'à diverses reprises. De nouveau vin aigri, versé sur le marc du tonneau, devient en peu de temps du vinaigre aussi fort que le précédent.

Quelques personnes préparent aussi une pâte pour le vinaigre, avec un mélange de sel marin (muriate de soude) et de crême de tartre, à parties égales. Ce composé est ensuite arrosé à diverses reprises avec de l'esprit de sel, en suffisante quantité pour le réduire en une pâte molle qu'on jette dans les tonneaux de vinaigre jusqu'à ce qu'il acquière assez de force.

Moyen de conserver le vinaigre, par Scheele.

De tous les moyens de conserver le vinaigre, il n'y en a pas de plus simple que celui de Scheele; aucun surtout ne réunit à l'économie une plus grande facilité d'exécution. Il s'agit, d'après lui, de remplir des bouteilles de vinaigre et de les placer dans une chaudière pleine d'eau sur le feu. Quand l'eau a bouilli un quart d'heure on retire les bouteilles.

Le vinaigre cuit de la sorte se conserve plusieurs années sans se troubler ni se corrompre, aussi bien à l'air libre que dans des bouteilles à demi pleines.

Vinaigre de cidre.

Le vinaigre de cidre se fait en ajoutant un peu d'eau-de-vie dans du bon cidre qu'on veut faire aigrir. Ce vinaigre se conserve très long-temps en le traitant à la manière de Scheele (comme il est dit à l'article précédent.)

De la potasse qu'on peut retirer des produits de la vigne.

La vigne est un des végétaux qui donnent le plus d'alcali fixe, ou potasse; les sarmens, les vieilles souches, ainsi que les marcs et les lies de raisin, contiennent une grande quantité de potasse, qu'on peut retirer de leurs cendres.

Quand on réfléchit à la quantité énorme des vignes qui décorent le sol français, et qui produisent chaque année, par l'incinération de la grappe, de la pellicule du raisin et du sarment, une masse considérable de cendre, de laquelle on pourrait retirer plus que la quantité nécessaire de potasse à la consommation du royaume, on ne peut qu'être extrêmement étonné de voir que la potasse dont la France a besoin nous vient de l'Allemagne et de l'Amérique; tandis que nous pourrions avec la dernière facilité, fabriquer la potasse dont nous avons besoin, et même en fournir aux autres puissances, si nous voulions retirer tout l'alcali que peuvent donner, nous le répétons, chaque année, les produits de la vigne.

Pour faire la potasse on prend la cendre, qu'on met dans un cuvier à double fond, sur lequel on a la précaution de mettre un lit de paille, afin que l'eau en le traversant puisse se clarifier; on remplit le tonneau de cendre, on y verse de l'eau pour qu'elle en soit recouverte d'environ trois doigts; on laisse tremper une nuit : alors on laisse couler

la lessive par un robinet qu'on a adapté au bas du tonneau. Lorsqu'on veut opérer en grand, on a plusieurs rangées de tonneaux, de manière qu'on verse l'eau qui provient de la première rangée sur la deuxième, afin d'en augmenter le degré de force; car si l'eau qui a passé sur la première cendre a dix degrés au pèse-sel, en la faisant passer à travers de nouvelles cendres, elle en aura quinze, c'est-à-dire qu'elle contiendra quinze pour cent d'alcali : il faut continuer de passer l'eau sur de nouvelles cendres, afin d'obtenir le plus haut degré possible; vous mettrez alors votre lessive dans une chaudière de fer de fonte. On fait évaporer : après que le tiers ou la moitié de la liqueur sera évaporée, la potasse commencera à se précipiter dans le fond de la chaudière; on pourra l'enlever avec une écumoire, et la mettre à égoutter dans des paniers placés au-dessus de la chaudière. Vous continuerez l'évaporation jusqu'à siccité; on détache alors la potasse qui s'est attachée aux parois de la chaudière; on la réunit à celle qu'on a déjà ôtée, et on la concasse grossièrement; elle porte le nom de *salin;* on l'emploie dans cet état dans la fabrication du verre commun. Quand on veut la purifier, on la met dans un four à reverbère, fait à peu près comme ceux des boulangers, à la réserve que le foyer est placé sur chacun de ses côtés, de manière que la flamme puisse circuler sur la surface de la potasse; au bout de quelques heures, le char-

bon, par ce moyen, ainsi que les matières colorantes que contenait la potasse sont brûlés, et la potasse devient d'un bleu bleuâtre, couleur que préfèrent les négocians et les consommateurs. Il faut, dans cette opération, avoir la précaution de n'augmenter le feu que par degrés, et de n'employer autant que possible que du bois qui donne une flamme vive et pure; il faut aussi prendre garde de faire entrer la potasse en fusion; car dans ce cas l'opération serait manquée, parce que la potasse perdrait le coup d'œil qu'on a l'habitude de lui voir dans le commerce, et la vente en serait difficile.

C'est ainsi que l'on prépare la potasse du Rhin, de Dantzick et de Russie. Nous en avons encore une autre espèce, connue dans le commerce sous le nom de *potasse d'Amérique;* elle est d'un blanc veiné de rouge; elle est très caustique. La différence qui existe entre cette potasse et les autres, c'est qu'elle ne contient que peu d'acide carbonique, et qu'au lieu de la calciner dans un four, on la fait fondre. On peut faire de la potasse en tout semblable à celle d'Amérique, avec le salin qu'on retire de la chaudière. On en prend deux cents livres; au lieu de la faire calciner dans un four, on la met avec cinquante livres de chaux vive en poudre; on la place dans un tonneau à double fond, recouvert d'un lit de paille; on verse de l'eau sur le mélange; on couvre bien le tonneau;

on laisse infuser pendant douze heures ; on ouvre le robinet, et on laisse couler la lessive ; on verse de nouvelle eau sur le mélange, afin d'enlever l'alcali qu'il pourrait encore contenir, et on laisse couler quelques heures après. On continue ainsi jusqu'à ce que le marc ne contienne plus de potasse ; on réunit les liqueurs, et on les met évaporer dans une chaudière de fer. Au fur et à mesure que l'eau s'évapore, la liqueur devient plus dense. Au moment que les dernières portions de l'eau s'échappent, elle se gonfle, se boursoufle. On attend que la fonte soit bien uniforme et tranquille ; on la cercle et on la met dans des tonneaux bien fermés, car elle absorbe avec beaucoup d'énergie l'eau que contient l'air atmosphérique, et elle tombe en déliquium.

Lorsqu'elle a été ainsi préparée, elle peut être comparée aux meilleures potosses d'Amérique ; elle est supérieure à la plupart de celles qu'on trouve sous ce nom dans le commerce, lesquelles ne sont souvent qu'un mélange de potasse et de sel marin.

Il est aisé de voir, par les moyens que nous venons d'exposer, combien il est facile de faire avec les cendres des sarmens, des vieilles souches, de la pellicule et de la grappe de raisin, de la potasse. Si les vignerons voulaient s'en donner la peine, ils seraient récompensés de leurs travaux par un grand bénéfice, vu surtout la grande quan-

tité de potasse que contiennent les cendres de vigne, puisque cinq cents livres de cendres, soit de sarmens ou marc du raisin, donnent cent dix livres de potasse.

Supposons maintenant que chaque vigneron fasse, année commune, quatre mille livres de cendres, il en retirera huit cent quatre-vingts livres de potasse, qui, comptées au prix moyen cinquante francs les cinquante kilos, lui donneront quatre cent quarante francs, dont les trois quarts au moins de cette somme seront bénéfice.

Nous ne pouvons trop recommander aux vignerons et propriétaires de vignobles de faire de la potasse, pour deux causes principales : d'abord leurs intérêts, et d'une autre part pour empêcher la France de payer plus long-temps un tribut aux étrangers, en allant chercher au loin la potasse qu'elle possède chez elle. Le haut degré des lumières où l'industrie française est parvenue, ne permet pas de négliger plus long-temps une branche aussi importante que la fabrication de la potasse.

CHAPITRE III.

BLANCHISSAGE. (1)

Buanderie.

Je crois devoir commencer ce travail par la manière d'entretenir le linge, et le préparer à être blanchi.

L'économie domestique se compose principalement d'une suite d'habitudes qui, minutieuses et presque gênantes au premier abord, sont faciles dans la pratique et très intéressantes dans leur résultat. Une des choses à laquelle cette réflexion s'applique le plus est l'entretien du linge, tant sale que blanc.

Triage du linge.

La première opération de la lessive consiste à trier le linge, non seulement en trois lots, savoir :

(1) Il m'a semblé que cette partie si essentielle dans un ménage, tant pour ce qui concerne la buanderie, que ce qui est du ressort du dégraisseur, devait être traitée particulièrement et avec soin. Déjà, en m'occupant du *blanchissage des objets délicats* dans la seconde édition du *Manuel des Demoiselles*, j'avais mis à part, pour l'Économie domestique, une quantité de blanchissages moins agréables et plus utiles.

le linge fin, le linge de couleur et celui de cuisine; mais encore à rassembler les objets pareils, afin de les compter et de les mettre ensemble dans le cuvier : ainsi l'on sépare tous les draps, puis les serviettes, les chemises, etc. Cette opération est à la fois très longue et très désagréable, parce qu'il faut toucher plusieurs fois les pièces et respirer la mauvaise odeur qui s'exhale de tout ce linge sali depuis long-temps; outre cela, on risque de faire des déchirures en démêlant les objets fins ou un peu usés. Pour obvier à cet inconvénient il conviendrait d'avoir, pour placer le linge sale, une grande armoire ou caisse à compartimens, et chacun des rayons de l'armoire ou des compartimens recevrait une sorte de pièces de linge que l'on déposerait à mesure. De cette façon le linge serait tout trié, et l'on n'aurait qu'à compter dans chaque case quand on voudrait le mettre à la lessive.

Échangeage du linge.

Vous avez souvent dû remarquer que le linge porté deux ou trois fois, et par conséquent encore propre, est tout à fait sali au bout de quelque temps sans qu'on l'ait porté de nouveau. On voit donc par là combien le linge se souille et se détériore quand on le laisse pendant plusieurs mois dans la crasse, en attendant qu'il y en ait une suffisante quantité pour faire la lessive; aussi, dans les maisons bien administrées, est-on dans l'usage d'*échan-*

ger le linge dès qu'on l'a quitté, avant de le déposer dans la caisse.

Cette opération est des plus simples ; elle consiste seulement à tremper et laver le linge dans l'eau pure en le frottant légèrement. Les saletés, que le temps n'a point rendues tenaces, se détachent très facilement à ce simple lavage, et l'on peut le blanchir ensuite avec une lessive légère, ce qui le ménage beaucoup. Il est inutile de dire qu'il faut avoir une corde toujours tendue auprès de la caisse au linge sale, afin de faire sécher le linge avant de le mettre dans les rayons ou compartimens.

Attachage du linge.

Quand on veut placer le linge dans le cuvier, on a préalablement attaché deux à deux les bas, chaussons, manches, en les cousant ensemble par quelques points. Le blanchissage terminé on découd ces objets; mais il en résulte beaucoup de coups de ciseaux qui les détériorent extrêmement, surtout les bas, puisqu'une maille rompue en entraîne une autre. Les personnes soigneuses préviennent en partie le mal en liant les bas par un point de feston allongé, ou un surjet ou cordon qu'elles forment en allongeant de quelques lignes les premiers points qui joignent les bas, et en cousant ou festonnant sur ces points ainsi allongés. Le blanchissage fait, on coupe ce cordonnet au milieu, et les parties divisées restent après les bas, qui ne

reçoivent alors nulle atteinte des ciseaux; mais il faut ensuite ôter avec les ciseaux ces parties; il est vrai qu'on ne risque guère de couper le bord des bas en les ôtant. Cependant, si le fil qui tenait les bas était fin, le cordonnet a dû se rompre à la lessive, et s'il était gros, il courait risque d'attaquer la bordure des objets qu'il réunissait, surtout s'ils étaient fins. Du reste, ce cordonnet à faire aux bas et chaussons est toujours un travail, et un travail désagréable puisque ces chaussures ont toujours de l'odeur. Je conseille donc ici ce que j'ai pris l'habitude de faire, après m'être dégoûtée des deux procédés dont je viens de parler. Je couds à l'un et à l'autre de mes bas, auprès de la couture, un morceau de ruban de fil étroit ou de ganse de coton ou de fil, long environ d'un huitième d'aune; et quand les bas sont salis, je les attache ensemble en bouclant ces deux cordons. On passe ce cordon sous la jarretière quand le bas est chaussé.

On peut faire de même pour les chaussons de toile que portent les hommes, mais mettre le cordon beaucoup plus court, afin qu'il n'embarrasse pas dans le soulier.

On attache ensemble aussi les bonnets de nuit de femme par un des cordons. Il faut éviter de réunir plus de deux ou trois bonnets à la fois, parce que les cordons s'entremêlent, et qu'il faut les couper quand on met les bonnets en presse.

On coud en petits paquets les chiffons de vieux

linge pour pansemens ou autre objet. Ne faites jamais ces paquets en rapprochant et fixant les morceaux les uns contre les autres ; au contraire, tout en les cousant solidement, laissez-les assez lâchés pour qu'on puisse tourner et retourner chaque morceau. Sans cette précaution les ordures ne s'en détacheraient que très imparfaitement. Ayez aussi, dans le même but, le soin de déplier et secouer chaque chiffon.

Instruction sur la lessive. (1)

De tout temps on a eu recours aux lessives pour purger le linge de toutes les matières qui le salissent momentanément, et surtout des matières grasses. C'est en effet le meilleur moyen d'enlever les corps gras, et de les rendre solubles dans l'eau en les transformant en savon à l'aide d'un alcali. Je vais en donner la description d'après l'excellent ouvrage sur le Blanchissage que Curaudeau a publié en 1806, et l'article inséré par M. Robiquet dans le 3e volume du nouveau Dictionnaire de Technologie.

La *lessive* est, comme tout le monde sait, une dissolution de potasse ou de soude, ou bien de l'eau dans laquelle on a fait bouillir des cendres ;

---

(1) La *lessive* dont il sera question au chapitre des *procédés divers*, est une espèce très différente de saponification.

c'est-à-dire, dans tous les cas, une eau plus ou moins chargée d'alcali.

Mais l'emploi des lessives exige plusieurs précautions importantes. Il est très difficile, par exemple, de donner aux lessives un degré constant de force, et cependant il n'est que trop démontré que cette cause a une influence des plus marquées sur les résultats que l'on veut obtenir. Mais comment obtenir ces lessives identiques? Les cendres ne sont presque jamais de même qualité; la potasse et la soude ne sont jamais dans le commerce à un égal état de pureté, et par conséquent il ne suffit pas, pour obtenir des résultats semblables, d'employer la même quantité d'eau, la même quantité de matières alcalines. Les chimistes ont à la vérité plusieurs moyens d'apprécier la force des dissolutions alcalines; ils emploient l'aréomètre, qui les trompe quelquefois, ou l'alcalimètre, dont l'usage plus sûr est plus embarrassant. Mais comment dans un ménage recourir à ces procédés délicats?

On ne peut y suppléer que par l'habitude. Lorsqu'on plonge les doigts dans une bonne lessive on trouve qu'elle est onctueuse et comme grasse au toucher. Les praticiens ont l'habitude de dire qu'elle est *grasse* (1). Ce mot renferme une

---

(1) Les ménagères disent qu'elle est *douce*, et disent mieux que les savans.

erreur ; il s'en faut que la lessive ait quelque analogie avec les corps gras. Mais dans cet état, devenue plus mordante, elle se combine avec les matières graisseuses qui sont à la surface de la peau, attaque même l'épiderme, le corrode, le transforme en savon, et il est simple que les doigts semblent glisser l'un sur l'autre comme s'ils étaient imprégnés d'huile. Mais quelle que soit la cause de ce phénomène, on sent combien il est facile d'en tirer parti, qu'une main expérimentée peut devenir un excellent alcalimètre, et que les degrés divers d'onctuosité de la lessive donnent le moyen d'apprécier sa force.

On peut augmenter avec la chaux la causticité de la lessive. En voici la raison : la potasse contenue dans les cendres, la potasse et la soude du commerce, sont toujours combinées avec une assez grande quantité d'acide carbonique qui diminue singulièrement leur force : si l'on délaie un peu de chaux dans l'eau, et qu'on la mêle avec la cendre, la soude ou la potasse, la chaux se combinera avec l'acide carbonique, en débarrassera ces matières, et se précipitera au fond du vase.

Beaucoup de personnes ont une répugnance invincible à employer la chaux ; elles sont persuadées que cette terre brûle les tissus, et ne s'imaginent pas qu'elle n'a, dans ce cas, d'autres fonctions que de soustraire le corps qui neutralisait en partie l'alcali : tout ce qu'il en résulte, c'est qu'il faut

moins de cendres, de soude, ou de potasse : et si malgré cette diminution économique la lessive était encore trop énergique, il suffira, pour l'adoucir, de l'étendre d'eau, jusqu'à ce qu'elle n'ait plus que la force convenable. Néanmoins il ne faut pas négliger de prendre une précaution recommandée par les plus habiles praticiens, c'est de ne pas laisser la chaux se mêler avec le linge, non pas parce que la liqueur deviendrait alors trop corrosive, mais parce que les molécules terreuses plus ou moins grossières qui peu à peu se déposeraient sur les tissus contenus dans le cuvier, les useraient par les opérations qu'on leur fera subir plus tard. La chaux agit dans ce cas mécaniquement comme corps dur : les cendres auraient le même inconvénient. Au reste, il faut en général, pour faire la lessive à cent livres de linge sec et très sale, vingt-cinq litres d'eau, et trois kilogrammes de sel de soude, ou bien un kilogramme deux cent cinquante grammes de potasse de Russie, ou bien encore quatre kilogrammes de soude brute. Mais on sent que le degré de force doit être subordonné au degré de solidité du linge, et à la quantité plus ou moins grande d'impuretés dont il est chargé. Le linge trié et attaché, comme je l'ai expliqué, est déposé par couches dans le cuvier, en mettant toujours le plus fin, et le moins sali dans le fond ; à chaque couche de linge on verse de l'eau, afin qu'il soit bien imbibé, et on le laisse ainsi tremper

à froid pendant un jour avant de commencer la lessive : d'autres personnes sont dans l'usage d'*échanger* le linge immédiatement avant de le placer dans le cuvier : elles pensent que ce linge ainsi décrassé se nettoiera plus facilement. Curaudeau blâme ces deux méthodes, et ses raisons sont bonnes. En effet, le linge ainsi imbibé d'eau ne se laisse plus aussi facilement pénétrer de lessive, puisque la place est déjà prise ; et la portion qui arrive entre les fils est affaiblie par l'eau qui s'y trouve, et par conséquent presque sans action. On voit donc combien l'habitude d'*échanger* le linge en le quittant, facilite la lessive, en épargnant l'eau, la peine et le temps.

Pour lessiver le linge, soit qu'il ait été échangé ou non, on a un grand cuvier qu'on place sur une espèce de trépied de bois : ce cuvier est percé à sa partie inférieure et latérale, d'un trou qu'on bouche simplement avec une poignée de paille repliée sur elle-même. On dispose dans l'intérieur le linge pièce à pièce, de la manière la plus égale possible, et sans laisser aucun vide, tout en ayant soin de le fouler fortement, sans quoi la lessive ne se répandrait pas d'une manière égale. C'est ce qu'on nomme *mettre la lessive*. On recouvre le tout d'une grosse toile qui déborde le cuvier. On met sur cette toile une quantité de cendres proportionnée à la masse de linge que l'on doit lessiver. On rabat les bords de la toile de manière

à former une espèce de bourrelet tout autour de la cendre, que l'on soutient quelquefois en enfonçant de place en place entre la grosse toile et le cuvier des coins aplatis en bois doux, puis on verse de temps à autre une certaine quantité d'eau chaude sur la cendre qu'on a préalablement recouverte d'un linge. Le carbonate de potasse entraîné par le liquide, s'infiltre successivement à travers toutes les couches de linge, et finit par gagner la partie inférieure, d'où il s'écoule à l'aide de l'ouverture dont nous avons fait mention, dans un baquet placé au-dessous de cette ouverture. On reprend le liquide écoulé, on le verse dans un chaudron placé sur le feu; et quand il est convenablement chaud, on le reverse sur les cendres: ainsi de suite, pendant environ une journée: on appelle cette manipulation *couler la lessive*. Le lendemain, ou lorsqu'on juge l'opération achevée (cela dépend de la quantité de linge), on enlève le drap avec les cendres, on retire le linge du cuvier, puis on le savonne à l'eau claire et courante.

Il faut avoir eu le soin de ne pas remplir entièrement le cuvier, parce que le linge gonfle, et qu'alors on est obligé de mettre des *hausses* au cuvier, c'est-à-dire qu'on adapte à sa partie supérieure, autour des cendres, un large cerceau de la dimension du cuvier. (1)

(1) Vers la fin de la lessive, beaucoup de personnes

Quand la lessive est bonne, l'eau, d'une couleur marron, mousse comme un savonnage.

Tel est le sommaire de cette opération si connue; mais je dois joindre ici quelques observations importantes.

D'abord, au lieu de mettre les cendres sur le linge, il vaut mieux faire la lessive séparément : on risque moins de le tacher. Pour cela : placez vos cendres dans un petit baquet, au fond duquel est pratiquée une ouverture recouverte par un petit fagot de paille, à travers lequel le liquide peut passer. Cette ouverture est encore fermée avec un bouchon de liége ou de bois. Recouvrez les cendres avec de la paille; puis versez-y doucement de l'eau chaude; quand elle surnagera, débouchez l'ouverture. A mesure que l'eau s'écoule, ajoutez-en d'autre, avant que la cendre ait eu le temps de s'attacher : mais évitez d'employer trop d'eau de peur que la lessive ne soit trop faible; il vaut mieux avoir à l'augmenter. On s'en sert à la manière ordinaire, et il suffit de recouvrir le linge d'un drap un peu épais, qui retient tout ce que la lessive peut contenir d'immondices.

Lorsqu'on se sert de potasse ou de soude, ce qui maintenant est le plus ordinaire à Paris, il suffit

---

mettent sur les cendres, le linge dont la couleur n'aurait pas resisté à l'action prolongée de la lessive et qu'elles jugent trop sali pour être savonné seulement.

de dissoudre ces sels dans l'eau tiède ou froide.

Une remarque non moins importante à faire, c'est que le linge se blanchit mal quand on emploie une trop forte chaleur. Il est préférable d'aller d'une chaleur douce à la chaleur de l'eau bouillante, par des gradations ménagées avec soin. Sans cela les impuretés qui restent encore dans le linge se trouvent, pour ainsi dire, coagulées et fixées dans son tissu, qui acquiert alors une teinte fauve, et souvent nuancée. Quand la chaleur agit tout d'un coup sur les taches du linge, il est *échaudé*, et ces taches ne disparaissent plus. En graduant, au contraire, la température, le tissu se gonfle par degrés, et se laisse plus facilement pénétrer.

Il faut aussi observer qu'il y a un grand inconvénient à se servir de lessives trop fortes, et qu'il y en a également à les employer trop faibles : dans le premier cas elles corrodent et ternissent le tissu; dans l'autre elles sont insuffisantes pour attaquer et dissoudre la crasse, et le linge qui en provient est odorant et malsain.

Il est urgent de bien examiner les cendres qu'on doit placer sur le cuvier : elles renferment quelquefois des pelures de fruits, des clous, et d'autres substances étrangères, qui tachent fortement le linge. Les cendres de cuisine sont surtout sujettes à ce désagrément.

Enfin je ne dois pas oublier de dire que quand on veut lessiver du linge fin, on est assez géné-

ralement dans l'usage de le faire macérer, d'abord dans une légère eau de savon, et de le disposer encore tout imprégné d'eau savonneuse dans le cuvier pour le lessiver à la manière ordinaire.

Le frottement au battage, qu'on fait subir au linge pour le savonner et le blanchir, est sans contredit une des choses les plus préjudiciables à sa durée. Aussi, doit-on l'éviter autant que possible pour le linge très fin. Pour obvier à cet inconvénient, on a imaginé plusieurs machines, mais aucune ne peut être utilement appliquée au blanchissage des ménages.

Expérience de blanchissage à la vapeur.

Ce mode de blanchissage n'ayant encore été adopté que dans un petit nombre d'établissemens, malgré ses avantages incontestables sur celui qui est généralement en usage, nous avons pensé qu'on lirait avec intérêt les détails de l'expérience suivante, dont le succès laisse sans réplique les partisans de l'ancienne routine.

L'expérience fut faite sur dix-huit cents livres de linge sec et fort sale; ce linge consistait en draps, nappes, serviettes, chemises et torchons; il fut simplement échangé la veille dans l'eau d'un réservoir; il n'a point été employé de savon pour cet échangeage, c'est sur quoi l'on avait particulièrement insisté.

Ce linge, après avoir été ainsi échangé et égoutté,

fut imprégné de lessive préparée avec la potasse d'Amérique, mais sans addition de savon; la quantité de potasse employée pour la lessive de ces dix-huit cents livres de linge a été de quarante-cinq livres; ce qui donne deux livres et demie par quintal de linge. Cependant, comme chaque espèce de linge était plus ou moins imprégnée de substance grasse et sale, il importait d'en faire le choix, afin de donner séparément à chaque espèce de linge une lessive dont la force fût proportionnée à son besoin.

La quantité d'eau qui a été employée pour la préparation de la lessive, pouvait équivaloir aux deux tiers environ du poids du linge sec.

On commença à onze heures du matin à encuver le linge. On mit au fond du cuvier les torchons, ensuite les nappes et serviettes, et enfin les chemises et les draps.

Il était alors midi et demi environ. On alluma aussitôt le feu, et on le continua jusqu'à ce que l'on se fût assuré que la chaleur portée dans le linge, fût uniformément répandue, et qu'elle eût quatre-vingts degrés. A neuf heures on reconnut que l'opération avait été assez long-temps continuée; alors on cessa le feu. On n'a brûlé pour cette lessive, que deux cent quatorze livres de bois, qu'on a estimé à 4 fr. 50 centimes. Cette dépense aurait pu être en partie couverte, si on n'eût pas négligé de retirer la braise. Cependant le lendemain

matin, à neuf heures, on en retira pour 1 fr. 35 centimes.

Le troisième jour complémentaire, au matin, on décuva le linge pour le laver; jamais lessive ne se lava mieux, et ne rendit le linge plus blanc.

Il résulte de cette expérience:

1°. Qu'elle se continue;

2°. Que le linge blanchi, d'après cette méthode, est infiniment plus blanc, et plus facile à laver que d'après l'ancienne;

3°. Que la vermine, qui se trouve assez souvent dans le linge des hôpitaux, et que l'action d'une lessive ordinaire ne détruit pas, d'après la remarque faite par tous les directeurs des hospices, sera complétement détruite par la chaleur de quatre-vingts degrés, qu'on est assuré de donner au linge;

4°. Enfin, que l'économie du combustible et du savon est de deux tiers.

Il est bon de remarquer que des draps, qui, pour la première fois, allaient à la lessive, étaient beaucoup plus blancs que les pareils qu'on leur opposa et qui avaient déjà subi l'action de trois lessives ordinaires. Cette observation prouve que la toile écrue deviendra plus tôt blanche, par ce procédé, que celle qui aura été soumise à l'action d'une lessive ordinaire.

D'après les renseignemens pris dans les établissemens où cette opération se fait avec la plus

grande économie, la même quantité de linge aurait exigé :

Potasse.	45 livres.
Savon.	5
Bois.	600

Combien d'autres établissemens trouveront encore que leur dépense dépasse cette dernière!

Quant à cette expérience, voici la dépense en matières premières :

Potasse.	45 livres.
Bois.	214
Savon.	$1\frac{1}{2}$

Pour ce qui concerne la main d'œuvre, on ne peut trop fixer quelle est l'économie de ce procédé. L'expérience peut seule l'apprendre.

Blanchissage à la pomme de terre.

Au mode précédent de blanchissage, je crois devoir ajouter celui-ci. Le but de l'économie domestique étant l'indication des procédés les plus utiles et les moins dispendieux, je n'ai donc rien de mieux à faire que de populariser, autant qu'il est en moi, les tentatives de M. Cadet de Vaux pour obtenir le meilleur blanchissage, au moyen du légume le plus commun. La philanthropie le recommande autant que l'économie. Combien de pauvres gens qui blanchissent

rarement leur linge, faute de pouvoir acheter du savon. De plus, en multipliant les usages de la pomme de terre dans les temps ordinaires, on sera sûr d'en trouver en plus grande quantité dans les momens de disette. Aussi, après avoir recommandé aux jeunes lectrices du *Manuel des Demoiselles*, de familiariser, par leur exemple, le peuple avec ce procédé, j'adresse la même instance aux lecteurs du *Manuel d'Économie domestique*, dans leur intérêt, et dans celui de l'indigent.

Les tentatives de l'inestimable savant à qui l'on doit ce procédé, sont tellement simples, qu'il me suffira, pour procurer toutes les notions nécessaires, de donner un extrait d'un procès-verbal dressé par M. Héricart de Thury, à la suite d'une expérience faite sur le linge des hospices de Paris, en présence de l'administration et du préfet de la Seine.

Le linge fut jeté dans un baquet pour tremper une demi-heure. L'échangeage dura une petite heure. Après cette opération tout le linge fut jeté dans une chaudière d'eau chaude, et retiré pièce à pièce, pour être successivement frotté en dessus et en dessous, à la manière du savonnage, avec des pommes de terre aux trois quarts cuites (1).

---

(1) Il est souvent arrivé qu'on réussissait mal, faute d'avoir rempli cette condition. On sent néanmoins que ce degré de cuisson est approximatif.

Toutes les pièces bien frottées, roulées et tordues ont été rejetées en cet état dans la chaudière d'eau chaude. Après une ébullition d'une demi-heure, le linge a été de nouveau frotté, battu, tourné, retourné, pressé en tout sens, et replongé quelques minutes dans la chaudière. On l'a ensuite rincé à grande eau une première, puis une seconde fois. Aussitôt après tout le linge a été mis en presse. Grâce à cette précaution, le linge, étendu ensuite, a été promptement séché, et la durée de toutes les opérations n'a été, au total, que de deux heures et demie.

Voici maintenant les résultats. Les linges étaient parfaitement nettoyés, dégraissés et blanchis. Ils ne conservaient aucune odeur, pas même ceux de cuisine, qui en retiennent communément malgré les plus fortes lessives. Il a été en outre constaté que les langes et couches d'enfans, qui, dans les blanchissages ordinaires, gardent toujours une teinte jaune ou verdâtre au milieu, étaient complétement nettoyés et dépouillés de toute couleur.

Les autres avantages de ce procédé sur les procédés en usage, sont évidens. De cette manière la lessive tout entière ne donne guère plus de peine qu'un simple savonnage; il suffit d'avoir l'une près de l'autre, une marmite de pommes de terre, une chaudière et de l'eau. On n'est plus obligé dans les ménages d'employer au blanchissage un temps précieux, de passer tout un jour à verser de

l'eau dans un cuvier, pour employer une autre journée au lavage. Ni soude, ni potasse, ni savon à employer, et peut-être les eaux peuvent-elles servir aux porcs, et devenir un moyen d'engrais pour les terres.

Qu'on ne s'épouvante pas de voir le linge placé sur le feu dans une chaudière : la chaleur ne sera véritablement pas plus élevée là que dans un cuvier ; et tant que la chaudière contiendra de l'eau, il ne sera pas à craindre que le linge brûle. C'est un fait que la physique prouve de la manière la plus complète : il n'est pas moins bien constaté par l'expérience ; car dans plusieurs pays, et notamment dans la Haute-Auvergne, la chaudière sert de cuvier. Du reste, on sait que les teinturiers font bouillir les étoffes qu'ils teignent, et que beaucoup de blanchisseuses de Paris terminent le savonnage en faisant bouillir le linge dans une légère dissolution de savon et d'indigo.

Je conseillerais de se familiariser avec cette méthode, en l'employant d'abord pour les petits blanchissages auxquels elle convient spécialement, et qui, rendus par cela même plus commodes, pourraient dispenser de grandes lessives.

Au reste, un nouveau moyen de faire servir les pommes de terre au blanchissage a été récemment proposé. Après les avoir lavées et frottées avec une brosse, on les râpe en faisant tomber la pulpe dans l'eau, comme si on voulait extraire de la

fécule : on passe le tout à travers un tamis. Quand la fécule s'est réunie au fond, en forme de précipité blanc, on verse doucement la liqueur mucilagineuse, et on la conserve pour l'usage. Les objets à nettoyer sont étendus sur une table recouverte d'un linge épais, et on les frotte légèrement plusieurs fois avec cette liqueur. Ensuite on lave bien et on fait sécher. Ce procédé proposé pour le nettoyage des étoffes délicates de soie, de laine, de coton, me semble susceptible de produire les meilleurs effets, et je ne doute pas qu'il ne mérite le prix décerné par la Société d'Encouragement de Londres, à son inventeur, M. Morrés.

Blanchissage à la saponaire.

On sait que les botanistes ont trouvé dans une classe de plantes (appelée pour cela famille des *saponacées*) un alcali semblable à celui du savon. La saponaire est celle de toutes ces plantes chez laquelle la propriété savonneuse est la plus forte. A la campagne et dans tous les lieux où cette fleur abonde, il serait bien économique de l'employer pour blanchir. Son usage est bon surtout pour les grosses étoffes de laine blanche, telles que serges, burats, couvertures, etc., que cette plante rendrait aussi blancs, et bien plus doux au toucher que ne peut le faire le savon. Son emploi est de la plus grande simplicité; il suffit de faire une forte décoction des feuilles et des fleurs

et d'y bien laver les étoffes. On pourra, si l'on veut, alterner, c'est-à-dire plonger d'abord les objets dans l'eau de savon, puis dans l'eau de saponaire. Comme il faut faire trois savonnages à ces grosses étoffes de laine, on peut aisément pratiquer ce mélange : mais il faut finir l'opération par l'eau saponacée, comme la plus propre à donner de la souplesse.

Blanchissage au riz.

M. Séb. Lenormant, auquel il faut si souvent, en technologie, recourir avec reconnaissance, indique cette méthode pour nettoyer les indiennes qui servent de garnitures de lit et de croisée ; on sent qu'on peut l'appliquer à toute autre étoffe de ce genre.

Ce procédé réussit généralement lorsque l'étoffe n'est pas très sale. Le voici : Prenez un kilogramme de riz, faites-le bouillir dans huit litres d'eau, jusqu'à ce qu'elle s'adoucisse, c'est-à-dire qu'elle devienne un peu mucilagineuse : versez le tout dans un cuvier, et quand la liqueur est descendue à une température assez modérée pour que vous puissiez y tenir la main, plongez-y les indiennes et lavez-les comme on ferait avec l'eau de savon. Prenez ensuite la même quantité d'eau et de riz ; après l'ébullition, filtrez pour séparer le riz du liquide, et servez-vous de cette nouvelle liqueur pour laver les indiennes jusqu'à ce qu'elles

soient bien nettes. Rincez-les ensuite avec l'eau dans laquelle le riz a bouilli, lissez-les avec la main, étendez-les pour les faire sécher, et si vous voulez qu'elles soient lustrées, frottez-les avec une pierre à lisser.

Ce procédé empèse convenablement les indiennes et leur conserve leur lustre et leur beauté, si bien qu'elles semblent tout-à-fait neuves.

Savonnage.

On sera peut-être surpris de me voir parler d'une opération si connue. Qu'on cesse de s'étonner; je ne prétends pas en donner l'explication, mais proposer quelques pratiques pour la rendre à la fois plus efficace et plus facile.

Au lieu de frotter le linge avec le savon en pain, comme le font les blanchisseuses, il vaut mieux faire d'abord dissoudre le savon dans l'eau, en le coupant en tranches minces, puis plonger le linge dans cette dissolution savonneuse, et le laver à la manière accoutumée. Il en résulte que le linge est décrassé uniformément dans toutes ses parties, tandis que lorsqu'on le frotte avec le savon, on n'obtient jamais un décrassement général. Une bonne portion du savon non dissous se loge dans les interstices du coton, ne s'en va pas toujours par les lavages, et par conséquent empêche ces parties de l'étoffe de paraître bien nettes; au lieu que si le savon est bien dissous dans l'eau, il

enlevera uniformément toutes les saletés du linge. C'est ainsi qu'opèrent les dégraisseurs.

Le renouvellement des eaux de savon, la nécessité de rincer, de passer au bleu, de faire sécher le linge, exigent qu'on le torde souvent pour en exprimer l'eau. Quand on n'a à laver que des pièces petites ou de moyenne grandeur, telles que des bonnets, des serviettes, des chemises, on tord aisément avec les mains; mais quand les objets sont grands, comme des nappes, des draps, ou même des robes, on est obligé de se mettre deux personnes ou de tordre partiellement. Être toujours deux est assujettissant, faire seul est souvent impossible ou du moins fort embarrassant; car tandis qu'on tord, par exemple, le milieu d'une robe, après en avoir tordu le bas, l'eau qu'on exprime retombe sur la partie tordue, et d'autre part, le corsage et les manches traînent par terre ou trempent dans l'eau, parce qu'on ne peut pas tout embrasser à la fois. Outre cela, lorsqu'on tord longtemps, et de gros linge, on éprouve une impression très douloureuse dans la paume des mains, et souvent des durillons. L'inconvénient est bien plus grand encore s'il faut tordre des couvertures, des rideaux, des étoffes de laine : on n'en exprime presque pas l'eau, ce qui nuit d'abord aux diverses opérations du lavage, et demande ensuite un temps infini pour sécher.

Pourquoi ne remédierait-on pas à tant de fatigue

et d'ennui, en adoptant l'usage des dégraisseurs et teinturiers pour tordre les étoffes : rien n'est plus simple et plus commode. Ils ont seulement deux instrumens, un *crochet* et un *tordoir;* le premier est un crochet de fer, solidement fixé dans le mur à hauteur d'appui; le second est un bâton cylindrique de bois dur et bien uni, un peu moins long qu'une demi-aune. L'ouvrier plie l'étoffe en trois ou quatre parties, l'accroche par un bout au crochet, en le passant entre l'étoffe dédoublée; au bout opposé placé près de lui, il passe le tordoir, et tord facilement autant qu'il veut, sans peine, sans fatigue et sans embarras. Un baquet posé au-dessous du crochet reçoit l'eau qui découle de l'étoffe.

Il est bien facile de se procurer ces instrumens, toutefois on peut au besoin les remplacer; le crochet, par le premier poteau venu, et le tordoir, par un rouleau à pâtisserie, ou tout autre bâton lisse et arrondi.

Il ne me reste plus qu'à parler de la manière dont on peut varier l'usage de l'indigo, dont on se sert pour donner la dernière préparation au linge savonné. Les uns *mettent au bleu* au moyen d'une pierre d'indigo solidement enveloppée dans un morceau de gros linge ou de laine; les autres font usage du bleu en liqueur, ou bleu chimique (1).

---

(1) *Voyez* plus bas, au chapitre des *procédés divers*, la composition de ces différentes sortes de bleus.

On diffère également dans l'application de ces bleus. Le plus communément, quand le linge est bien rincé et dégagé de l'eau savonneuse, on le plonge dans de l'eau indigotée; mais à Paris on agit autrement. On laisse le linge dans la dernière eau de savon; ensuite on met dans une terrine pleine d'eau, du savon coupé en tranches fort minces, quelques gouttes de bleu, et un peu de suif bien blanc enlevé par tranches légères au bout carré d'une chandelle qui n'a point encore servi. Quand le bleu est en pierre, on le met le premier pour éviter que le sachet ne rencontre le savon et le suif. On jette le linge dans cette eau ainsi préparée, on couvre la terrine, et on la place sur le feu pour qu'elle subisse une forte ébullition; on l'ôte ensuite, on laisse refroidir pour pouvoir tenir la main dans l'eau, on frotte, tourne et retourne bien le linge; on le rince à l'eau pure et l'on fait sécher. Ce blanchissage est ordinairement fort beau, et la nuance du bleu est au mieux; mais si l'on faisait ainsi débouillir le linge sans que le savonnage eût parfaitement enlevé les saletés, elles se fixeraient dans le tissu par l'effet de la chaleur, et rien ne pourrait les en détacher.

Entretien du linge blanc. (Voyez le chapitre des *Raccommodages à l'aiguille.*)

Composition pour réparer le linge roussi ou presque brûlé.

Faites bouillir dans une demi-pinte de vinaigre deux onces de terre à foulon, une once de fiente de poule, une demi-once de savon en pain, et le jus de deux ognons, jusqu'à ce que le tout ait pris consistance; versez de cette composition sur toutes les parties endommagées, et si elles n'étaient pas tout-à-fait brûlées, ni les fils consumés, après l'avoir laissé sécher dessus et l'avoir bien lavée une ou deux fois, les endroits lésés paraîtront aussi blancs et en aussi bon état que le reste du linge.

Précautions à prendre pour rendre le repassage du linge plus facile et d'un bel effet.

D'abord ne laissez pas sécher entièrement votre linge, et de manière qu'il soit ridé; levez-le de l'étendage encore quelque peu humide, secouez-le bien, et pliez-le en plusieurs parties selon la grandeur des pièces, comme une serviette en deux, une chemise en quatre. Pour mieux faire cette opération, étendez les objets sur une table, passez et repassez bien les mains dessus à mesure que vous les replierez, puis empilez-les en les triant. Cette opération s'appelle *mettre le linge en presse*. Nous ne décrirons pas le *repassage*, que tout le monde connaît; nous dirons

seulement que si le fer refusait de couler rapidement, il faudrait le frotter légèrement avec un peu de cire à frotter renfermée dans un sachet de toile. Quelques personnes remplacent la cire par le suif ou une graisse quelconque, mais ces matières répandent une odeur infecte. Cette précaution est surtout nécessaire quand on repasse du linge empesé.

On peut, en certains cas, substituer avantageusement l'eau de riz épaisse à l'empois que donne l'amidon. La gomme que le riz imprime aux mousselines est moins forte que l'empois; mais elle les rend plus claires et plus luisantes. Cet empesage est aussi plus facile à repasser. Si l'on veut que l'empois n'épaississe pas le tissu et n'arrête pas le fer, il faut y mettre quelques gouttes de vinaigre blanc, et laisser un peu sécher les objets amidonnés avant de les livrer au repassage.

Blanchîment des toiles écrues.

On commencera par faire tremper les toiles pendant cinq à six heures dans une lessive à froid, composée de la manière suivante. Dans vingt pintes d'eau claire de rivière ou de puits, douce ou séléniteuse, peu importe, l'on délaie huit à dix livres de bouse de vache et quatre à cinq livres de crottin de brebis ou de chèvre; il faut mêler dans ce bain de lessive, à peu près une livre de sel marin, et lorsque les toiles ont un fort écruage, telles que les nankins et toutes celles qui se font avec le coton

à laine rousse, on aiguise la lessive en jetant deux ou trois poignées de chaux vive bien pulvérisée après que les toiles ont été suffisamment trempées et qu'elles se sont saturées d'eau. La chaux, par sa qualité alcaline et astringente, fortifie les fils, développe les sels contenus dans la bouse ou le crottin, et les fixe sur la toile. On la retire de ce bain pour la faire sécher au soleil, étendue sur la terre. Avant qu'elle ne soit entièrement séchée, on la secoue pour en détacher les parties les plus grossières de la bouse et du crottin; on la tord lorsqu'elle est à demi sèche pour en retirer toute l'humidité. Ce bain de lessive doit se donner en plein air, exposé aux rayons les plus ardens du soleil.

On se dispose ensuite à donner à la toile le second bain. Il consiste à la faire tremper dans une autre lessive composée d'une espèce de terre marneuse et alcaline (l'argile grise ou rousse, par exemple, mêlée à une petite quantité de soude ou à un cinquième environ de chaux vive et de sel marin). Sur cinquante pintes d'eau, on délaie environ dix à douze livres de cette terre après l'avoir réduite en poussière; on imbibe la toile en la frottant avec les mains, lorsque ce sont des mousselines; on la foule aux pieds quand les toiles sont fortes, par exemple les bafetas, les guinées, etc. Cette manipulation étant achevée, on laisse tremper, l'espace de cinq à six heures, les toiles fines,

telles que les mousselines, les organdis, les doréas, et pendant huit ou dix heures les toiles comprises sous le nom de toiles fortes, comme les percales, les madapolames, les casses; telles que le seraient en Europe les courtrai, les toiles de Hollande, et même nos belles batistes.

Immédiatement après les avoir retirées et en avoir fait égoutter toute l'humidité en les tordant suffisamment, on les étend au soleil pour les faire sécher au point convenable, c'est-à-dire de manière à ce qu'elles soient un peu humides. Dans cet état elles sont déjà blanches, il ne s'agit plus que de les passer au bain de vapeur pour leur donner la blancheur éclatante dont elles sont susceptibles, et que toutes les toiles doivent avoir.

Pour donner ce bain de vapeur, on arrange les pièces de toiles légèrement cordées sur l'ouverture d'une grande cuve placée sur un fourneau à demeure et qui contient de la lessive semblable au second bain, avec addition d'une petite quantité de cendres de feuilles de bananier ou de sel marin, et de la chaux vive. La cuve doit être aux deux tiers pleine, et le mélange prêt à entrer en ébullition. Les pièces étant cordées, on les tourne en forme de cône ou de pyramide concave, de manière que chaque tour supérieur pose solidement sur celui de dessous, et laisse librement circuler la vapeur; on entretient l'ébullition à un feu modéré pendant trois à quatre heures lorsque ce sont des mousselines, et durant

cinq à six heures quand on blanchit des toiles fortes. La vapeur, portée par le calorique, pénètre dans chaque pli, et passant par chaque fil, imprègne des différens sels alcalins, acides et lixiviels les plus subtils de la bouse de vache, du crottin, etc., dont se composent les deux bains dont j'ai donné la description ; elle détache, fait sortir les ordures et la crasse fixées à la toile, atténue sa couleur rousse et grise, lui donne un beau blanc de lait, et même une odeur agréable, saine et bienfaisante.

Lorsque les toiles sont un peu refroidies, on se hâte de les rincer dans plusieurs eaux, ou dans un étang, ou mieux dans une eau courante, en les battant contre une pierre ou sur une pièce de bois également bien unie, large et longue, sans employer de battoirs, parce qu'ils brisent le linge ou la toile. On se borne à tourner alternativement les pièces en les saisissant tantôt par un bout, tantôt par l'autre ; on les tord pour en exprimer toute l'humidité et pour les faire ensuite sécher au soleil, étendues sur la terre, ou mieux sur des terrasses en mâçonnerie construites à cet effet dans les grands établissemens à blanchir.

Là se borne le travail du blanchîment des toiles ; dès ce moment les fils de la trame et ceux de la chaîne ont achevé de faire leur effet. Ils ne diminuent plus, et la pièce ne se retire et ne se rétrécit plus, ni dans sa longueur, ni dans sa largeur ; nouvel avantage dû à cette manière de décruer les toiles.

Il ne s'agit maintenant, pour perfectionner ce travail, que de donner aux toiles leur lustre, préparation qui ajoute à leur blancheur et leur procure de l'éclat.

L'expérience journalière nous prouve que nos toiles, nos batistes, ainsi que les mousselines fabriquées dans les manufactures européennes, n'ont pas cet apprêt agréable que nous remarquons dans les marchandises de l'Inde. Cela tient à la différence de l'empois dont on se sert. Dans l'Inde, toutes les toiles y sont gommées avec de l'eau de riz; en Europe, on donne cet apprêt avec de l'amidon.

La première de ces gommes, qui est plus moelleuse et ne jaunit point, laisse aux toiles toute leur souplesse et relève leur blancheur, qu'elles conservent toujours. L'empois, plus sec, plus rêche, ayant une couleur plus ou moins grise ou rousse, leur donne un air jaunâtre et de la rudesse au toucher.

Quoique le riz soit plus cher que l'amidon, le prix de ce gommage n'en serait pas augmenté, parce qu'il n'est ici question que de l'eau dans laquelle on l'a fait cuire, ce qui n'empêche pas qu'on ne puisse manger le grain.

Moyen de reconnaître de quelle manière les toiles sont blanchies.

Pour savoir si le linge a été blanchi avec de la chaux, il faut mouiller un endroit quelconque de

la toile suspectée et le laisser sécher. Si la limite entre l'endroit mouillé et celui qui reste sec est rougeâtre, on aura la preuve certaine que le blanchîment s'est opéré à la chaux, et que par conséquent on a été trompé.

Il existe encore un autre moyen qui consiste à mettre dans un verre un échantillon de la toile que l'on veut examiner, et à verser par-dessus quelques cuillerées de bon vinaigre ou d'acide hydro-chlorique étendu d'eau. Si la toile contient de la chaux, l'acide y excitera une effervescence et un bouillonnement assez considérables, accompagnés d'un léger bruit; mais si la toile ne contient pas de chaux, l'immersion de la toile dans l'acide ne produit aucun effet.

Manière de laver le nankin quand il est sale, pour qu'il ne perde pas sa couleur.

Mettez-le tremper vingt-quatre heures à l'eau fraîche, dans laquelle vous aurez mis une bonne poignée de sel; puis lavez-le sans savon à l'eau de lessive chaude, et ne le tordez pas. Lavez-le aussi dans de l'eau où vous aurez fait bouillir du foin.

Dégraissage.

Comme il est bon dans les ménages, surtout dans les ménages agricoles, de pouvoir faire les opérations de *buanderie* sans avoir recours aux blanhisseuses, il est également nécessaire de connaître

les procédés du *dégraissage*, afin d'éviter les courses, les frais et les retards auxquels il faut s'attendre lorsqu'on emploie un dégraisseur. Cela est d'autant plus utile, que presque toutes les taches, qui s'enlèvent avec la plus grande facilité lorsqu'on procède tout de suite après l'accident, deviennent tenaces, et quelquefois désespérées lorsqu'on laisse s'écouler quelque temps.

Cette partie me paraît si importante, que j'aime mieux répéter quelques uns des procédés insérés dans la seconde édition du *Manuel des Demoiselles*, que d'omettre des conseils utiles.

Manière de nettoyer les bas de soie.

Lavez d'abord vos bas de soie dans de l'eau de savon blanc tiède, pour enlever la crotte ; alors rincez-les dans de l'eau claire, et frottez-les bien dans de l'eau de savon fraîche ; ensuite faites une troisième eau de savon assez forte, mettez-y un peu de bleu enveloppé dans un sachet de flanelle, jusqu'à ce que votre eau soit assez bleue ; lavez-y bien après vos bas de soie, ôtez-les et tordez-les ; laissez sécher de manière à ce qu'ils conservent encore un peu d'humidité. Alors chauffez-les au soufre, après quoi vous les placerez sur deux jambes de bois posées l'une sur l'autre en observant de mettre les devans ou les côtés face à face. Vous finirez par les lisser avec une glace.

N. B. Les deux premières eaux de savon ne doi-

vent être que tièdes ; la troisième doit être aussi chaude que la main peut l'endurer.

On blanchit les blondes et les gazes de la même manière, seulement on met un peu de gomme dans l'eau avant de la faire chauffer.

Savonnage des soieries blanches, gazes, tulles de soie, rubans, etc.

Faites dissoudre dans de l'eau bouillante une quantité suffisante de savon blanc, joignez-y un peu d'eau gommée et quelques gouttes d'eau-de-vie ou d'eau de Cologne, quand cette eau est un peu refroidie ; trempez-y alors l'étoffe de soie que vous voulez blanchir, frottez-la le moins possible, et lavez-la en la broyant et pressant souvent dans la main, que l'on rouvre aussitôt pour en chasser tout le liquide sans avoir besoin de la tordre, ce qui l'éraillerait. S'il le faut, répétez cette opération dans une seconde et même une troisième eau de savon : vous pouvez ne mettre la gomme et l'eau de Cologne que dans ce troisième bain ; rincez ensuite dans l'eau tiède, puis dans l'eau froide. Si vous lavez de l'étoffe solide, telle que du taffetas, vous le brosserez, après l'avoir séché, avec une brosse douce, toujours dans le même sens ; si vous opérez sur de la gaze, vous vous en dispenserez : mais tous ces objets demandent également le *soufrage*.

Soufrage.

Cette opération est en usage pour donner à toutes les étoffes de soie ou de laine blanche un beau blanc azuré. Voici comment vous procéderez : Suspendez vos étoffes, bien lavées et séchées, à six pieds environ de hauteur dans un petit cabinet sans cheminée dont les fenêtres soient bien closes, et dont la porte n'ait aucune fente et ferme hermétiquement; placez un peu loin des fenêtres un fourneau plein de charbons ardens; mettez sur le fourneau une plaque de tôle un peu séreuse, supportant quelques morceaux de soufre concassé, puis fermez exactement la porte. Le soufre fondu s'enflammera légèrement et se convertira en gaz acide sulfureux qui agit sur les soieries. Il est impossible de fixer la quantité de soufre à employer, cela dépend de la grosseur des étoffes et de la grandeur du cabinet : on sent qu'il faut brûler plus de soufre pour la laine que pour la soie. Mais comme à la longue le gaz acide sulfureux attaquerait le tissu, il est utile de ménager à la porte une ouverture fermée par un verre, à travers lequel on puisse distinguer le moment où les objets sont devenus bien blancs. On cesse alors l'opération; si l'on n'a à agir que sur peu d'étoffes (sur quelques voiles ou paires de bas, par exemple), rien n'empêche de faire le soufrage sous une caisse renversée, dans l'intérieur de laquelle on suspend les pièces, et

que l'on renverse ensuite sur le soufre en combustion. Mais on sent qu'il faut user de précaution pour que rien ne se brûle, et qu'il est bon de soulever de temps en temps la caisse, afin d'observer les progrès du soufrage, à moins qu'on ne se soit ménagé les moyens de les suivre, en pratiquant dans deux parois opposées de la caisse deux trous munis d'un verre, et placés vis-à-vis l'un de l'autre. Quelle que soit la manière d'opérer, il faut éviter avec soin de respirer la vapeur suffocante et délétère du soufre.

Apprêt.

Faites fondre dans de l'eau une très petite quantité de colle de poisson ou de gomme adragant bien blanche; avec une éponge fine imbibée de cette dissolution, frottez l'étoffe à l'envers. Ayez alors un châssis de grandeur convenable, et sur lequel un morceau de serge verte soit fortement tendu : à défaut de cet instrument vous pourrez vous servir d'une vieille table à jeu. Tendez bien l'étoffe de laine ou de soie sur le châssis, en la fixant près à près avec des épingles, brossez-la de nouveau dans cette situation, et faites-la sécher promptement. Pour cela, il faut la placer au soleil ou dans une chambre échauffée.

L'apprêt des gazes diffère un peu. Dès qu'elles sont rincées on les dispose sur le châssis, comme je l'ai expliqué, puis on trempe l'éponge dans une

dissolution de gomme ; on promène cette éponge également sur la surface des gazes, en observant de ne pas l'appliquer de nouveau sur les endroits où elle a déjà passé.

Voici la manière de préparer la colle de poisson :

On vend cette colle en tablettes ; prenez-en une, battez-la avec un marteau sur un bloc de bois solide : il sera bon d'envelopper préalablement la tablette, de linge ou de papier, parce qu'elle s'effeuillera en parties minces qui voleront çà et là. Ce sont ces petits feuillets que vous couperez en petits morceaux pour les faire tremper pendant cinq à six heures dans de l'eau de rivière, et dans la proportion de quatre-vingt-dix grammes d'eau sur dix grammes de colle. Faites dissoudre au bain-marie ; passez ensuite à travers un linge pour en séparer toutes les impuretés : ajoutez-y un peu d'eau chaude. Vous pourrez tout de suite employer cette colle, qui en refroidissant prend l'aspect d'une gelée transparente et assez consistante.

Manière d'avoir en tout temps de la colle de poisson prête à être employée.

Après avoir ainsi préparé la gelée de colle de poisson, et immédiatement après avoir passé au travers d'un linge, on fait évaporer au bain-marie la moitié de l'eau : on ajoute autant d'esprit de vin qu'il reste de liquide ; alors on met cette dissolution dans de petites bouteilles plates de verre vert

que l'on trouve chez les pharmaciens, et que l'on nomme *figues* ou *figuettes*, et l'on couvre l'orifice d'un papier tendu et lié avec du fil autour du goulot, pour s'opposer à l'évaporation. Quand la liqueur est refroidie, elle est prise en gelée; aussitôt on la bouche avec du linge. Cette colle se conserve indéfiniment.

Lorsqu'on veut s'en servir, on met une de ces fioles dans le gousset ou le fichu. La chaleur du corps suffit pour la liquéfier en quelques instans, et l'on peut s'en servir tout de suite pour donner l'apprêt aux étoffes, et même pour coller de petits objets. Cette colle est extrêmement tenace.

Moyen de raviver les couleurs.

Lorsque les couleurs des étoffes de soie ou de laine ne sont point solides, et que, comme il arrive souvent, elles se déchargent dans l'eau de savon, il faut promptement s'occuper de raviver les couleurs. Plongez dans de l'eau de rivière, à laquelle vous aurez ajouté quelques gouttes d'acide sulfurique pour la rendre légèrement aigrelette, les étoffes d'un jaune brillant, La Vallière ou cramoisies; lavez bien ensuite dans de l'eau pure, pressez entre les mains, étendez une grosse toile sur une table, placez-y à plat votre étoffe, roulez le tout ensemble et tordez fortement. Pour les couleurs rose, cramoisi-rose et la couleur de chair, substituez le jus de citron ou le vinaigre à l'acide sulfu-

rique. Le procédé sera le même pour les étoffes écarlates, pourvu que vous mettiez dans l'eau, au lieu d'acide, un peu de cette dissolution d'étain que les teinturiers désignent sous le nom de *composition pour l'écarlate*. Quant au vert-olive, il faudrait employer de l'eau dans laquelle on aurait jeté quelques gouttes d'une dissolution de couperose bleue ou sulfate de cuivre dans un peu d'eau. Pour les bleus, le procédé est plus difficile, et je conseillerais de commencer toujours, avant d'entreprendre le dégraissage d'une étoffe semblable, d'essayer un petit échantillon, afin de juger si l'on doit passer outre. Le savonnage fait en effet disparaître les bleus obtenus avec la dissolution d'indigo produite par l'acide sulfurique, connue sous le nom de *bleu en liqueur*, et les bleus plus éclatans que donne le *bleu de Prusse* ou *prussiate de fer*. Dans ce dernier cas le mal serait irréparable, mais on pourrait très bien y remédier dans le premier cas en reteignant l'étoffe après le savonnage, soit avec les boules de bleu, soit avec le bleu en liqueur étendu d'eau. Il est au contraire d'autres bleus que les alcalis rehaussent loin de les détruire ; ce sont ceux pour lesquels on a employé l'orseille. C'est la manière la plus ordinaire d'obtenir les gros-bleus, les bleus-de-roi, les violets, et l'on reconnaît qu'on s'en est servi, parce que la couleur est sujette à rougir. Afin de la raviver on ajoute à la dissolution de savon une petite quantité de bonne potasse

blanche. On rehaussera encore l'éclat de l'étoffe et de la couleur en joignant de nouveau une petite quantité de potasse à la préparation de colle de poisson dont on se servira pour l'apprêt.

Je terminerai cet article par quelques observations importantes. A l'exception des bleus à l'orseille, dont je viens de parler, il faut pour le nettoyage de toutes les étoffes teintes préférer le savon mou au savon dur, parce qu'il est beaucoup moins actif. Il serait même encore mieux d'employer l'eau de pomme de terre d'après le mode de blanchissage proposé par M. Morrès. Comme les alcalis, quelque faibles qu'ils soient, agissent toujours un peu sur les couleurs, il faut opérer avec la plus grande rapidité possible, et si l'on ne se sert pas, pour raviver la couleur, d'un des procédés que je viens d'indiquer, il est utile pour arrêter l'action de l'alcali de jeter l'étoffe aussitôt après le savonnage dans de *l'eau dure.* On désigne par ce nom les eaux qui ne dissolvent pas le savon. Toutes les eaux de puits de Paris ont cette propriété; et si l'on n'en avait pas de pareille à sa portée, il deviendrait facile de s'en procurer en jetant dans l'eau un peu d'acide sulfurique, mais en évitant de la rendre sensiblement aigre.

Quand la couleur noire a rougi ou s'est ternie, on peut la raviver après avoir nettoyé l'étoffe, et l'on sent combien cette ressource est précieuse, soit pour les habits, les tabliers, et surtout pour les bas.

Après que toutes les saletés de l'étoffe noire à

raviver ont disparu, on fait bouillir dans la chaudière, pendant à peu près une demi-heure, cinq ou six décagrammes de bois de campêche, coupé en morceaux et enfermé dans un sac de toile claire. On fait bien tremper l'étoffe dans de l'eau un peu chaude, on la tord au moyen du tordoir aussi fortement qu'on peut, et on la plonge dans la chaudière où elle doit bouillir une bonne demi-heure. On la sort, on joint au bain un morceau de couperose verte (sulfate de fer) gros comme une noisette; on le laisse un instant se dissoudre, on agite le bain avec un bâton, et l'on y replonge l'étoffe pour la faire encore bouillir pendant une autre demi-heure.

Dégraissage au sable et au fiel de bœuf.

Voici le procédé qu'emploient généralement tous les dégraisseurs pour nettoyer les étoffes de laine de toute couleur, surtout si ces étoffes sont épaisses, comme tapis, fauteuils, bergères, doublures de voitures, housses de cheval, etc.

Après avoir marqué avec du savon sec ou de la craie toutes les places où sont les taches, on trempe une brosse ferme dans du fiel de bœuf chaud, on en frotte toutes les taches: lorsqu'elles ne paraissent plus, on rince l'étoffe à l'eau froide, et on la fait sécher. Cette opération achevée, on prend ensuite du sable fin tel qu'on le vend chez les épiciers, on l'humecte un peu, puis on en saupoudre l'étoffe couchée à plat sur une table inclinée qu'on doit

avoir pour les dégraissages, pour que l'eau salie s'échappe plus aisément. On la frappe avec une brosse dure, afin de faire bien pénétrer la poussière; on frotte encore avec une forte brosse : le sable en sortant entraîne avec lui toute la saleté.

On ne doit jamais négliger de battre préalablement les tapis et les autres étoffes souillées de poussière.

Lorsque ces étoffes sont brodées soit en laine ou en soie, il faut opérer très vite, et rincer dans l'eau dure, comme je l'ai déjà conseillé.

Nouvelle manière de nettoyer la soie, la laine et le coton.

La recette suivante est recommandée comme une bonne manière de nettoyer les meubles et habillemens de soie, de laine et de coton, sans endommager le tissu ni la couleur.

Râpez des patates crues de manière à les réduire en pulpe très fine, dans de l'eau claire; passez ce liquide à travers un tamis rude, dans un autre vase plein d'eau; laissez reposer le mélange jusqu'à ce que les plus minces particules blanches des patates se soient précipitées. Alors séparez, en la transvasant, la liqueur mucilagineuse de la fécule, et conservez la liqueur pour en faire usage. Vous étendrez l'objet que vous voulez nettoyer sur un linge étalé sur une table, et vous tremperez une éponge propre dans la liqueur de patates, vous en frotterez ensuite l'objet jusqu'à ce que la boue en soit entièrement séparée; alors vous le laverez à plusieurs reprises

dans de l'eau claire (1). Deux patates de moyenne grosseur suffiront pour une pinte d'eau. La fécule blanche pourra servir à faire du gruau et fournir une bonne nourriture en soupe, ou avec du lait, ou enfin servir à faire de l'amidon et de la poudre pour les cheveux. La pulpe (chair) dure qui ne passe pas par le tamis, s'emploie très bien pour nettoyer les rideaux tachés, les tapisseries, les tapis et autres meubles rudes. La liqueur mucilagineuse nettoie toutes sortes de meubles et d'étoffes de soie, de coton et de laine, sans endommager ou enlever la couleur. On peut aussi s'en servir pour nettoyer les peintures à l'huile ou les meubles, lorsqu'ils sont sales. Les boiseries peintes où il y a des ordures, se nettoient également avec une éponge imbibée de la même liqueur. On la trempe alors dans un peu de sable fin très propre, et on en frotte les lambris (boiseries).

Procédé pour dégraisser les laines.

Il faut premièrement faire tremper la laine que l'on veut dégraisser dans l'eau tiède, au degré du lait que l'on vient de traire, l'y laisser pendant une heure, puis l'enlever et l'égoutter. Pour une livre de laine, l'on fait dissoudre une once et demie de savon dans une chopine d'eau bouillante, qu'il

(1) Ce procédé, comme on le voit, se rapproche du *blanchissage à la pomme de terre*, de M. Cadet de Vaux.

faut verser ensuite dans cinq pots d'eau, assez chaude pour que l'on ne puisse y tenir que difficilement la main. L'on y met alors la laine préparée par le premier bain, et on la laisse tremper pendant une demi-heure. On compose le troisième lavage comme le précédent, mais entièrement à l'eau bouillante, et l'on y fait tremper la laine pendant le même intervalle de temps. Pour éviter le foulage, il ne faut que tremper la laine dans le bain, où on la laisse sans l'agiter. On l'enlève au bout du temps prescrit; on la rince à l'eau froide, puis on la fait sécher.

Nettoyage des habits de drap bleu, noir ou brun foncé.

Après avoir bien battu l'habit, on marque avec un morceau de savon blanc toutes les taches qui le couvrent. On imbibe ensuite ces marques avec du fiel de bœuf mêlé d'une égale quantité d'eau. On en fait autant pour le collet, le bout des manches, l'entrée des poches, le dessous des aisselles, et les revers, parce que ces parties sont ordinairement plus sales que le reste du vêtement. On frotte bien entre les mains jusqu'à ce que la nuance graisseuse ait disparu. Si l'on veut se dispenser de froisser le collet et les revers, on se contente d'y appliquer une couche légère d'argile délayée dans de l'eau, ou de terre à foulon, que l'on trouve à Paris, chez les potiers d'étain. Cela fait, on mélange ensemble du fiel de bœuf avec huit fois autant d'eau, et avec

une brosse on mouille de cette eau tout l'habit, en frottant fortement dans le sens du poil couchant. Cela suffira, si l'on emploie du fiel de bœuf purifié par le procédé que je vais indiquer ci-après : mais si l'on se servait de fiel de bœuf ordinaire, il faudrait laver entièrement l'habit avec de l'eau pure pour chasser la mauvaise odeur. Dans ce cas, on attend que l'habit soit presque sec pour en coucher le poil avec la brosse. Afin de le faire sécher on passe dans les manches la moitié d'un cerceau, ou un bâton suspendu par le milieu avec une corde.

Si l'habit a perdu son poil dans quelques endroits, et qu'il montre la corde, pendant qu'il est humide on le frotte fortement avec les têtes de la plante connue vulgairement sous le nom de *chardon à foulon*, jusqu'à ce que le poil s'élève.

Lorsqu'il est bien sec, on prend dans la main une goutte de bonne huile d'olive, et on la passe sur une brosse avec laquelle on frotte légèrement l'habit en entier. Si l'on a eu le soin de ne pas employer trop d'huile, et qu'on l'ait uniformément répandue sur toute la surface du drap, il aura l'apparence du drap neuf. Il faut être bien attentif et bien exercé pour donner cet apprêt, afin de ne pas faire de taches.

En été, il est bien difficile, même en brossant comme il faut les habits après les avoir bien battus, de leur rendre une couleur franche, parce

que la poussière les pénètre trop. Il faut alors recourir au procédé de l'huile d'olive. C'est le moyen le plus sûr et le plus facile de rendre la couleur plus brillante surtout si le drap est bleu, noir ou vert.

Manière de purifier le fiel de bœuf.

Je pense que, pour dégraisser, on doit préférer à toute autre substance le fiel de bœuf préparé, surtout pour les nettoyages délicats. Cette matière animale se combine très bien avec les matières graisseuses. Suivant M. Chaptal, elle altère à peine les couleurs. On n'a donc pu être détourné d'en faire fréquemment usage que par sa mauvaise odeur, sa couleur verdâtre et sa facilité à se putréfier. Mais on est parvenu à faire disparaître entièrement ces inconvéniens en le purifiant. Dès-lors, il n'y a plus de raisons à ne pas l'employer ordinairement, comme on le fait déjà pour les draps noirs et bleus.

Voici le moyen de purifier le fiel de bœuf, tel qu'on le trouve dans un excellent ouvrage, intitulé *Manuel du Teinturier et du Dégraisseur*, par M. Riffault.

« A un litre de fiel de bœuf frais, bouilli et écumé, ajoutez une once d'alun en poudre fine ; laissez la liqueur sur le feu jusqu'à ce que la combinaison soit parfaite : lorsqu'elle est refroidie, versez-la dans une bouteille que vous boucherez légèrement.

« Prenez ensuite une pareille quantité de fiel de bœuf, également bouilli et écumé : ajoutez-y une

once de sel commun, et continuez de le laisser sur le feu jusqu'à ce que le tout soit combiné, après quoi vous le mettrez dans une bouteille qui devra être légèrement bouchée.

« Lorsqu'on a laissé le fiel pendant trois mois environ dans une chambre où règne une température modérée, il dépose un sédiment épais et s'éclaircit. Mais comme il contient encore beaucoup de matière colorante jaune qui ferait *virer* (c'est-à-dire tourner) les couleurs, on décante chacune des liqueurs sus-mentionnées, ou bien on les filtre, et on les mêle ensemble par parties égales. La matière colorante jaune que retient encore le mélange, se coagule aussitôt, se précipite, et laisse le fiel de bœuf parfaitement purifié et incolore. Si on le désire, on peut le filtrer à la fin sur un filtre de papier.

« Cette préparation se conserve sans altération, s'éclaircit en vieillissant, ne dégage jamais d'odeur désagréable, et ne perd aucune de ses qualités utiles. »

Procédé pour nettoyer les tapis de pied.

Après avoir balayé et nettoyé le tapis avec une brosse et une flanelle humide, à la manière ordinaire, mouillez-le avec du lait et frottez-le bien avec du drap sec, jusqu'à le rendre brillant; il aura aussi belle apparence que s'il avait été frotté d'abord avec de la flanelle imbibée de cire, et en-

suite avec un lainage sec, sans être aussi sale ou aussitôt terni par la poussière ou la boue. On peut aussi le nettoyer avec une brosse trempée dans le fiel de bœuf purifié, après y avoir introduit du sable fin, qui sert en quelque sorte de savon.

Procédé pour nettoyer les tapis de Turquie.

Pour raviver les couleurs d'un tapis de Turquie, il faut le faire bien battre jusqu'à ce que la poussière en soit entièrement sortie. Enlevez ensuite les taches d'encre, si quelques unes sont tombées par hasard dessus, avec du jus de limon ou d'oseille; lavez-le bien à l'eau fraîche et battez-le de manière à faire sortir du tissu tout ce qui peut y être entré d'eau; quand il est entièrement sec, frottez-le bien partout avec la mie de pain de seigle tout chaud, et si le temps est très beau mettez-le à l'air pendant un jour ou deux.

Moyen de nettoyer la dentelle d'or et d'argent.

Cousez la dentelle dans un morceau de linge et faites-la bouillir dans une pinte d'eau et deux onces de savon. Ensuite lavez et rincez en la tenant toujours étendue entre vos mains, de craïnte de la froisser; étendez-la aussi sur une table à jouer pour la faire sécher.

Manière d'enlever différentes espèces de taches.

Cette instruction sur le dégraissage serait nécessairement incomplète, si je n'y joignais les moyens

d'enlever les taches qui dégradent si souvent le linge et les habits. Plusieurs ouvrages d'économie domestique ont donné divers procédés pour parvenir à ce but; je les crois fort bons, mais il me semble utile encore d'y ajouter quelques petites recettes, parce que, aussi efficaces que leurs conseils, elles ont l'avantage d'être beaucoup plus simples : j'en fais journellement l'expérience, et toujours avec un plein succès.

Procédé employé par M. Thenard contre les taches que produit le fer, comme taches d'encre, rouille, cambouis.

Mettez un peu de sel d'oseille dans une cuiller d'étain bien propre; délayez-le dans l'eau, remplissez la cuiller, puis faites-le dissoudre sur le feu. Versez ensuite goutte à goutte cette dissolution bouillante sur une des taches énoncées ci-dessus, et vous la verrez disparaître aussitôt. Si par hasard l'opération ne réussissait point la première fois, soyez assuré de son succès en la renouvelant une seconde, ou une troisième fois, si la tache est ancienne et très foncée.

Ce procédé détache parfaitement toutes les marques d'encre et de rouille sans salir l'étoffe, et sans qu'on ait besoin de le combiner avec d'autres moyens; mais à l'égard du cambouis, qui se compose de graisse et de fer, il faut, avant d'employer la dissolution de sel d'oseille, commencer par enlever la substance graisseuse avec le savonnage, si la

tache est récente, ou bien avec le fiel de bœuf préparé, ou l'essence de térébenthine. La dissolution indiquée agit ensuite sur le fer. Ce procédé ne doit être employé que sur le linge.

Taches de graisse.

Les taches graisseuses de toute sorte s'enlèvent par le savonnage, si on agit tout de suite contre elles, comme je viens de le dire, ou avec les substances indiquées dans l'article précédent; mais il en est beaucoup d'autres que l'on peut employer également et préférablement. Du reste, lors même que la tache est fraîche, il convient peu de savonner la soie de peur de ternir une grande partie de l'étoffe en lavant, ce qui rendrait souvent le remède pire que le mal; et en outre, si vous tachiez le corsage ou les manches, il est très ennuyeux, et quelquefois impossible, de se déshabiller à l'instant pour enlever la tache. Ce serait donc un véritable service à rendre que de donner le moyen d'enlever la tache sur-le-champ, sans endommager l'étoffe, et sans avoir besoin de quitter ses vêtemens. L'essence de savon, dont je vais donner la recette, d'après M. Séb. Lenormant, remplira toutes ces conditions.

Moyen de préparer facilement l'essence de savon.

Jetez dix onces et demie de beau savon blanc de Marseille, coupé par tranches minces, dans un

litre d'esprit de vin ; ajoutez-y deux onces de potasse; faites dissoudre le tout, soit à la chaleur du soleil, soit au bain-marie, ou à un feu doux, en agitant de temps en temps le mélange. La dissolution achevée, laissez reposer la liqueur ; ensuite tirez-la à clair, ou filtrez-la; conservez-la enfin dans des bouteilles bien bouchées.

En voici l'usage maintenant.

Prenez une petite éponge que vous comprimerez de manière à ne laisser sous vos doigts qu'un petit bout pointu, ou bien remplacez-la par un peu de coton en ouate ; prenez un peu d'essence avec l'un de ces objets, frottez-en la tache, et vous la verrez disparaître ; mais tout de suite ayez la précaution d'en recouvrir la place avec de la terre glaise réduite en poudre, ou des cendres légères passées au tamis de soie. Si vous négligiez cela, il se formerait autour de la tache enlevée une nuance que les ouvriers appellent *cerne*, et qui est aussi grande que toute la portion mouillée par l'essence. On emploie de la même manière toutes les substances liquides à détacher, soit essence de térébenthine, de lavande, de citron, etc.

Quand la tache est peu étendue, on peut se dispenser de remettre le lustre enlevé avec la tache; mais autrement, il faut mouiller l'étoffe avec de l'eau tiède dans laquelle on a fait dissoudre de la gomme adragant bien blanche, et la tendre sur une table à jeu, en attachant les épingles aux

coutures les plus voisines afin de ne point gâter l'étoffe.

Moyen d'enlever les taches de graisse sur toutes sortes d'étoffes, sans mouiller.

Le procédé suivant a sur le précédent l'avantage de ne point imbiber l'étoffe; mais il demande un peu plus de précautions.

Commencez par prendre cinq ou six charbons allumés de la grosseur à peu près d'une noix, enfermez-les dans un morceau de linge bien mouillé, que vous aurez bien pressé dans la main pour en extraire l'eau surabondante. Étendez l'étoffe tachée sur une table sur laquelle vous aurez mis auparavant une serviette bien propre, pliée en quatre, et alors prenez par les quatre coins le petit linge qui contient les charbons, et posez-le sur la tache; enlevez le nouet, et faites-le reposer successivement dix ou douze fois sur la tache, en appuyant très légèrement : elle disparaît en entier. A mesure que vous posez et levez le nouet, vous verrez s'élever une petite vapeur qui aura l'odeur de la tache.

Savon propre à détacher.

Rien n'est plus commode et plus économique que d'avoir une substance toujours prête pour ôter les taches qui viennent à se former. Une maison bien administrée doit toujours en être four-

nie. Sous ces deux points de vue, le savon dont je vais donner la recette, ne laissera rien à désirer. Comme on sait que le simple savonnage enlève en tout ou en partie, les taches récentes, de quelque espèce qu'elles soient, graisseuses ou végétales, simples ou composées, on peut dire que ce savon agira efficacement sur toutes, même sur les plus anciennes. Il sera quelquefois nécessaire d'en faire suivre l'emploi par un petit soufrage (1), pour les taches de vin, fruits, café; mais seulement quand ces objets auront bien vieilli sur l'étoffe. Voici comme on doit pratiquer ce savon.

Prenez une livre de savon blanc de Marseille, six jaunes d'œufs (on connaît l'efficacité de cette substance contre la graisse) et une demi-cuillerée de sel pilé; incorporez le tout avec suffisante quantité de fiel de bœuf purifié. Formez-en des pains que vous mettrez sécher à l'ombre, et pour vous en servir, vous mouillerez d'eau claire l'étoffe tachée, puis vous la frotterez des deux côtés avec

---

(1) Ce petit soufrage se fait ainsi : on prépare et renverse un petit cornet de carton; ou bien l'on renverse de même un petit entonnoir sur l'étoffe tâchée, de manière que la tache soit bien contenue sous l'entonnoir. On allume une ou deux alumettes, et tout aussitôt on les passe par le trou de l'entonnoir renversé. De cette façon le soufre brûle sans s'évaporer, et enlève parfaitement la tache.

ce savon; vous laverez ensuite, et la tache sera enlevée.

Si vous le préfériez, vous pourrez frotter à sec la tache avec le savon, puis verser quelques gouttes d'eau et frotter l'étoffe, puis remettre encore une ou deux gouttes d'eau, la tache aura disparu.

Manière de réparer les taches qui ont altéré ou détruit la couleur.

Lorsque la couleur d'une étoffe est complétement détruite par des acides végétaux, tels que le jus d'orange, de citron, le vinaigre, la groseille, etc., ou les acides minéraux, ou l'urine fraîche ou vieillie, et qu'il n'a pas été possible de la raviver d'après les moyens que j'ai indiqués précédemment, il faut tâcher de réparer le mal par une teinture locale. Ce moyen facile est excellent et solide pour les étoffes qui ne se blanchissent pas; quant aux autres, il faut renouveler la couleur à chaque blanchissage; mais l'on va voir que ce n'est pas une bien pénible obligation.

Prenez un crayon de *pastel* assorti à la couleur enlevée (vous trouverez toujours de ces crayons de couleurs pulvérisées chez tous les marchands de couleurs pour les peintres), délayez-le avec une couleur liquide assortie; par exemple, du bleu en liqueur pour du crayon bleu, de la composition d'écarlate pour du crayon rouge, ainsi de suite; ayez un peu d'eau dans laquelle vous aurez fait

dissoudre de l'amidon, ou mieux encore de la gomme, et mêlez cette dissolution bien épaisse à votre petite préparation. Cela fait, prenez un pinceau fin, trempez-en le bout dans la couleur, et le plus délicatement possible posez-le sur la tache, en tenant l'étoffe tendue. Ayez soin que cette opération ne produise pas un *cerne*, qui serait une nouvelle et plus désagréable tache; pour cela, agissez délicatement en appliquant le pinceau, ne laissez à la couleur que le degré indispensable de liquidité; puis, dès qu'elle sera posée, recouvrez-la de sable fin, d'argile en poudre, de cendres fines, enfin d'une poudre légère quelconque, afin qu'elle ne s'étende pas au-delà des places où vous désirez l'appliquer; placez ensuite l'étoffe à la plus grande chaleur, afin que la couleur pénètre bien le tissu. S'il s'agit d'une tache sur laine, mettez l'étoffe un peu au-dessus d'un pot ou d'une marmite en ébullition, et laissez-la ainsi s'imprégner de vapeur pendant à peu près une heure; faites sécher, brossez ensuite, et si la couleur subsiste, lavez légèrement; il sera impossible de reconnaître l'endroit réparé.

Procédés de M. Rue pour enlever les taches d'encre de rouille, et autres. (1)

Prenez sur six décagrammes de cristaux de tartre bien réduits en poudre, trois décagrammes d'alun

(1) J'indique seulement ces procédés, tandis que je recommande les précédens.

de glace aussi pulvérisé; mêlez le tout pour en faire usage de la même manière que du vrai sel d'oseille. Il faut avoir soin, pour cette préparation, de ne pas se servir d'ustensiles de cuivre ou de fer, mais bien d'un mortier de marbre et de son pilon en bois.

Ce procédé n'enlève pas entièrement la tache d'encre sur la soie, et il reste autour de la place où elle se trouvait une certaine couleur de gris sale. Voici la manière de la faire disparaître.

Prenez une pincée d'un sel alcalin fixe que vous répandrez sur la tache; imbibez-la d'un peu d'eau, frottez légèrement, mettez ensuite un peu de savon vert sur la place où avait été répandue la première composition, frottez encore, et ainsi, avec un peu d'eau, de temps à autre, vous enlevez ce savonnage, vous rincez ensuite, et la tache a entièrement disparu.

L'eau forte s'emploie encore avec succès pour enlever les taches d'encre sur le linge. Une à deux gouttes suffisent pour y réussir sans endommager le linge. Seulement il faut avoir soin de mouiller auparavant la tache avec de l'eau, et de la rincer ensuite également dans l'eau.

Taches de fruits et de vin. — On emploie, pour enlever ces taches, de l'acide muriatique oxigéné, liquide ou un muriate oxigéné de potasse ou de chaux auquel on ajoute un peu d'acide sulfurique. On laissera tremper l'endroit taché dans une de ces solu-

tions jusqu'à ce que la tache disparaisse; mais on ne peut appliquer ces réactifs qu'aux tissus blancs, puisque l'acide oxigéné non combiné détruit toutes les couleurs d'impression et de teinture. Les personnes qui n'ont pas l'appareil nécessaire pour saturer l'eau de gaz acide muriatique oxigéné, pourront suivre le procédé suivant. Mettez environ une cuillerée d'acide muriatique (esprit de sel) dans une tasse à café, et ajoutez-y environ plein une cuiller à café de manganèse en poudre; placez cette terre dans un vase plus grand rempli d'eau chaude; mouillez l'endroit taché, et exposez-le aux fumées qui se dégagent de la tasse; au bout d'un certain temps la tache disparaîtra.

Taches de graisse. — On peut employer, pour enlever ces taches, une solution de potasse pure étendue; mais il faudra agir avec précaution pour ne pas endommager l'étoffe. On enlève les taches de cire avec l'esprit de térébenthine ou l'éther sulfurique. On enlève de même les taches de peinture.

Il existe, pour enlever de la soie les taches de graisse, un procédé qui pourrait être utilement appliqué à d'autres cas. L'alcool ou l'esprit de vin, qui n'agit point immédiatement sur les graisses, enlève les matières grasses lorsqu'on a fait dissoudre dans ce liquide de l'huile volatile dite *essence de limon.* Pour l'appliquer, on mouille la tache avec ce liquide, et on la frotte ensuite, pendant qu'elle est humectée, avec une éponge ou un linge.

L'esprit de térébenthine, qui forme la base de toutes les liqueurs à détacher, pourrait peut-être être substitué à l'essence de citron.

Moyen de relever les poils du velours.

Lorsque la pluie, ou quelqu'autre accident, a froissé et couché le poil du velours, on se sert du procédé suivant pour le relever. On place une platine de cuivre sur un gril garni de braise; on recouvre cette platine d'un linge mouillé, et l'on étend le velours à l'envers sur le linge; puis, avec une brosse douce, on relève délicatement le velouté. Les vapeurs de l'eau que la chaleur dégage du linge mouillé, rendent cette opération très facile. On peut remplacer la platine par un fer à repasser soutenu à plat entre deux briques, et la brosse par un peigne d'ivoire fin et neuf: il faut frotter et peigner à contre-poil. Quand on a enlevé des taches graisseuses de dessus le velours, il faut toujours finir par cette manipulation.

Manière de remettre partiellement le glacé des étoffes tachées par l'eau.

Toutes les étoffes gommées, ou passées au cylyndre, se tachent lorsque l'eau tombe sur leur surface, parce qu'elle en enlève le brillant et le *glace*. Comme aux étoffes teintes, de laine et de coton, on peut mettre entièrement ce *glacé* en les repassant humides avec un fer très chaud, lorsqu'elles sont

tendues et fixées sur une table bourrée de drap, on peut réparer cet apprêt. On attache avec des épingles l'étoffe, soit par les bords, soit par les coutures les plus voisines de la tache, afin de ne pas endommager l'étoffe ; on mouille délicatement l'endroit déglacé avec le bout d'une éponge, puis on passe légèrement sur la partie mouillée le coin d'un fer à repasser. Comme la chaleur du fer pourrait endommager la coulenr de l'étoffe, on met un papier doublé sur le fer, excepté à l'endroit réservé pour repasser la tache. Si cette tache est fort petite, on peut faire chauffer le bout d'un fer à gauffrer les collerettes, et le poser perpendiculairement sur l'endroit mouillé. Cela sera beaucoup moins embarrassant.

Si l'étoffe est de soie, gommez-la comme nous l'avons dit en parlant de remettre l'apprêt après avoir enlevé les taches.

Moyen de nettoyer la broderie en général.

Les broderies se nettoient par un procédé bien simple, et qu'on est toujours dans le cas d'employer, particulièrement pour la broderie en argent que les odeurs fortes noircissent avec tant de facilité. On fait chauffer, dans un poêlon bien net, de la mie de pain rassis; on la répand toute chaude sur la broderie, on la frotte avec la paume de la main, et on l'étend de façon qu'il y en ait partout sur l'ouvrage; on couvre le tout de plusieurs linges,

et quand il est refroidi, on retourne le métier, on le bat à l'envers avec une baguette : il ne reste plus qu'à vergeter doucement la broderie. On a le soin de la nettoyer à l'envers avec de la gomme ou de l'empois bien étalé.

CHAPITRE IV.

NETTOYAGE DE DIVERS OBJETS, TELS QU'ARGENTERIE, BIJOUX, USTENSILES DE CUIVRE, DE FER ; MEUBLES ; MARBRES ; BRONZES ; PEINTURES ; SCULPTURES ; LIVRES ; ESTAMPES ; CARTES GÉOGRAPHIQUES ; ARMES ; CUIRS, etc.

Procédé pour enlever à la vaisselle d'argent la couleur d'un noir rougeâtre que lui font prendre les œufs cuits.

L'on sait que les œufs cuits au beurre communiquent aux couverts et aux assiettes d'argent une teinte d'un noir rougeâtre, que l'on ne parvient à faire disparaître qu'au bout de quelque temps, en employant les moyens ordinaires pour nettoyer l'argenterie. Il en est un bien simple qui efface en un instant cette teinte désagréable, et rend à la vaisselle d'argent tout son éclat ; il suffit de la frotter avec de la suie.

Poudre pour nettoyer l'argenterie.

Parmi tous les articles vendus sous différens noms, comme poudre à nettoyer l'argenterie, il y a un mé-

lange nuisible de vif-argent, qui pénètre dans les pores du métal, et le rend si cassant qu'il pourrait se briser s'il tombait. Le blanc d'Espagne, dégagé des parties hétérogènes, appliqué mouillé sur les objets qu'on veut nettoyer, et frotté avec parfaite siccité, offre le moyen le plus efficace et le moins dispendieux de tous ceux usités. Les joailliers et les bijoutiers suivent rarement d'autre procédé. On peut encore faire bouillir l'argenterie dans un peu d'eau, avec une once de corne de cerf calcinée et réduite en poudre; puis on y ajoute trois pintes d'eau. Il faut égoutter votre argenterie dans le vaisseau, puis la faire sécher auprès du feu, ensuite mettre bouillir dans ce liquide de petits chiffons de linge fin, jusqu'à ce qu'ils soient imprégnés de tout le liquide. Ces chiffons seront propres à nettoyer l'argenterie, qu'il faudra ensuite frotter avec du cuir de daim; mais ils pourront aussi servir très bien à nettoyer les fiches de porte et autres objets en cuivre ou en argent. Le procédé suivant est infaillible *pour blanchir l'argenterie*.

Mêlez ensemble parties égales de sel ammoniac, d'alun de roche, de sel gemme, de tartre et de vitriol romain, le tout réduit en poudre; dissolvez-le en eau claire, et faites-y bouillir votre argenterie autant que vous le croirez nécessaire : votre argenterie deviendra extrêmement blanche.

Ou bien râpez dans un plat quatre onces de sa-

von blanc sur une chopine d'eau chaude; mettez dans un autre vaisseau pour un sou de lie de vin en pains avec une autre chopine d'eau chaude; remplissez un troisième bassin d'eau chaude, comme ci-dessus, et ajoutez-y pour un sou de cendres gravelées; frottez ensuite votre argenterie avec une brosse de poil de porc, la trempant d'abord dans votre liqueur de lie de vin, puis dans votre cendre gravelée, et enfin dans le plat où il y a du savon. Après cela il faut laver l'argenterie dans de l'eau chaude nette, et l'essuyer avec du linge blanc et sec.

On peut encore nettoyer l'argenterie en faisant calciner au four du talc de Montmartre, après l'avoir pulvérisé et passé au tamis de soie; on en frotte la pièce d'argent avec un morceau de drap ou d'autre étoffe, et elle devient nette et claire.

Procédé pour polir les vieux ouvrages d'argenterie.

Mettez la pièce sur des charbons ardens, la tournant de temps en temps jusqu'à ce qu'elle prenne une couleur de cendre; puis nettoyez-la avec des vergettes de fil de fer, et lorsqu'elle sera bien nette vous la mettrez dans l'eau suivante. Mêlez ensemble, dans un vaisseau de terre vernissé, parties égales de sel blanc, d'alun, de tartre, et quantité suffisante d'eau de mer, ou à son défaut, d'eau ordinaire, et laissez bouillir le tout sur le feu.

Méthode pour nettoyer et entretenir les bronzes dorés ou argentés.

Argenture.

Lorsqu'il y a de la cire ou du suif sur quelque pièce, il faut la tremper dans l'eau bouillante, jusqu'à ce que la cire ou le suif soit fondu; on l'essuie bien, puis on prend du blanc d'Espagne délayé dans de l'eau, et on en frotte avec une petite brosse, jusqu'à ce qu'on ne voie plus de taches et que la pièce soit sèche; ensuite avec une autre brosse qui ne soit pas mouillée, on ôte le blanc resté dans les filets et objets façonnés, et avec un linge sec on essuie la pièce qui reprend son premier poli.

Or moulu.

Frottez de vin ou de vinaigre rouge bien chaud, avec une éponge fine, la pièce tachée; faites-la sécher à fond au soleil ou devant le feu, et, avec un linge sec et très doux, essuyez seulement les parties claires ou polies, les autres auront repris, sous l'éponge, leur vivacité première.

Ce procédé nettoie bien l'or moulu, mais il faut l'employer rarement, parce qu'il attaque la dorure.

Procédé pour nettoyer les ouvrages de cuivre.

Faites bouillir de la gravelle ou du tartre de vin blanc avec de l'eau commune dans un chaudron, et jettez-y vos ouvrages de cuivre, laissez-les

bouillir dans cette lessive pendant un quart d'heure; après quoi vous les mettez dans un baquet plein d'eau froide, vous les essuyez bien ensuite, et ils deviennent par ce moyen aussi beaux et aussi luisans que s'ils étaient neufs.

Autre procédé pour le même but.

Je ne crains pas d'avancer que le meilleur moyen pour nettoyer les vases, flambeaux, boutons de meubles ou d'habits, etc., en cuivre, dorés ou non dorés, est de se servir de tripoli délayé en bouillie épaisse, avec de l'essence de térébenthine; après en avoir bien recouvert l'objet, il faut le frotter avec un linge, le refrotter ensuite avec un autre, et brosser si l'objet a des dessins en reliefs dans lesquels la poudre aura dû rester. L'objet sera brillant comme chez les marchands, dont au reste c'est le moyen de conservation.

Manière de nettoyer les verres et carafes en verre et cristal.

Tout le monde sait qu'on se sert pour cela de cendres, d'abord sèches, et ensuite mouillées; mais leur emploi a le double désagrément de demander bien du temps, et de rendre les mains très rudes. Je conseille de les remplacer par le procédé suivant, dont je me sers journellement avec avantage. Le voici : déchirez en morceaux du papier brouillard ou du papier gris, ou du papier

à sucre, et jetez une partie de ces morceaux dans le vase que vous voulez nettoyer, et dans lequel vous aurez préalablement mis un peu d'eau : ajoutez à cela une coquille d'œuf, concassée plus ou moins, selon la grandeur de l'objet : faites bien sauter le tout ensemble dans le vase, en le bouchant avec la paume de la main; prenez ensuite le reste de votre papier, humectez-le un peu, formez-en une boule, et frottez-en bien l'extérieur de la carafe; de ce temps-là, le papier logé dans l'intérieur, et qui s'était déjà dissous en sautant, achève de se décomposer : faites-lui faire encore quelques tours, puis ôtez-le de la carafe en versant vite : ce papier décomposé forme une épaisse liqueur, qui s'écoule facilement, surtout si on l'épanche tout de suite, après lui avoir imprimé un rapide mouvement. S'il en restait quelque partie, ainsi que des morceaux de coquille d'œuf, on les ferait partir en remettant de l'eau dans la carafe. Il faut toujours du reste terminer l'opération par bien rincer le vase et le plonger dans l'eau; il en sort brillant comme du beau cristal.

Pour les verres, il suffit de les frotter en dedans et en dehors, avec la boule de papier mouillé dans laquelle on insère quelques petits morceaux de coquille d'œuf, puis de les bien rincer ensuite.

Lorsqu'on a touché du persil, il faut s'abstenir de toucher le verre, parce qu'il glisse entre les doigts, et se casse facilement.

Quant au nettoyage du cristal, on peut appliquer ce procédé, mais avec quelques variations : il faut faire une espèce de pâte avec le papier, en recouvrir le cristal ; laisser sécher cette pâte pendant quelques instans, et brosser ensuite si le cristal est taillé. Le blanc d'Espagne délayé avec de l'eau, et mélangé d'un peu de vinaigre, convient aussi parfaitement.

Manière de nettoyer les corbeilles et paniers d'osiér.

Prenez un morceau de savon blanc, frottez-en légèrement votre corbeille, afin de ne pas briser les petits brins ; frottez-la bien en dedans et en dehors ; ayez ensuite une éponge trempée dans de l'eau chaude, et frottez-en de nouveau des deux côtés la corbeille, en renouvelant souvent l'eau ; continuez cette opération jusqu'à ce que la corbeille reprenne sa première blancheur. S'il y avait très long-temps qu'elle n'eût été nettoyée, et qu'elle fût très jaunie, il faudrait remettre une ou plusieurs couches de savon, et refrotter plusieurs fois avec l'éponge. Lorsque enfin elle sera bien blanche, vous imbiberez l'éponge d'une eau d'indigo, et vous laverez bien la corbeille à l'intérieur et à l'extérieur. Vous la suspendrez, puis vous l'essuierez sans frotter trop fort, parce que le lavage l'ayant considérablement ramollie, vous pourriez enfoncer ou même briser ses parois. Vous vous servirez pour cela d'un linge fin et

chaud : il ne faut lui laisser aucune humidité, de peur qu'elle ne jaunisse. Cette opération rendra tous les objets d'osier comme sortant de chez le vannier.

On sent que j'ai eu en regard une de ces corbeilles délicates dans lesquelles on sert des fruits, des gâteaux, et dont on fait des paniers à ouvrage. Quant aux paniers de provisions, aux corbeilles tressées plus ou moins grossièrement, on agit de même, mais sans prendre tant de précautions. Il ne faut pas laisser trop salir les objets d'abord : s'ils ont des taches de graisse ou de vin, on les enlève à la manière ordinaire.

Moyen de nettoyer les écritoires de faïence et de porcelaine.

Il arrive souvent que des taches d'encre souillent les écritoires dont nous venons de parler. Les taches se sèchent, et laissent, après le lavage, une empreinte grise ou violette que l'eau de savon ne peut enlever. Il faut avoir recours au vinaigre très fort. Si l'écritoire est toute blanche, on verse simplement le vinaigre dans l'intérieur, aussi haut que l'exigent les taches ; mais si elle est dorée, si même les taches trop élevées exigeaient trop de liquide, il convient de prendre le vinaigre avec une petite éponge, et d'en frotter délicatement les taches. Si ce procédé ne réussit pas, il ne reste qu'à se servir de la dissolution de sel d'oseille dans une cuiller d'étain.

Moyen de rétablir l'éclat des glaces ternies par le temps ou par un accident.

Versez dessus de la terre à foulon réduite en poudre, soigneusement nettoyée de sable, et frottez légèrement avec un linge. L'oxide d'étain (la potée d'étain) ferait probablement le même effet.

On nettoie aussi parfaitement les glaces, verres, cristaux, avec du blanc d'Espagne, délayé dans du vinaigre trempé d'eau, puis en frottant avec un ou plusieurs linges. Si les cristaux sont taillés, il faudra en outre les brosser avec une brosse fine pour enlever le blanc qui se sera logé dans les interstices. (1)

Pâte pour l'entretien des meubles.

C'est le procédé dont se servent les menuisiers-ébénistes, pour remettre les meubles à neuf.

Jetez de petits morceaux de cire jaune (ou blanche) dans l'essence de térébenthine : ils s'y dissoudront lentement. Mettez-en assez pour que le mélange ait la consistance d'une bouillie un peu épaisse. Mettez ensuite, sur un morceau de drap, gros comme un pois de cette pâte : étendez-la sur le meuble, le plus possible : frottez ensuite avec un autre morceau d'étoffe de laine. Par ce

(1) On nettoie aussi très bien les glaces en les frottant avec une pomme reinette pelée, et assez mince pour que le frottement la mette aisément en pulpe.

moyen, on rend tout leur éclat aux meubles de noyer, au marbre, aux métaux vernis, aux cuirs de secrétaires et de bureaux. Mais si on veut l'appliquer à l'acajou, au merisier, et à tout ce qui a une couleur rouge; avant de dissoudre la cire dans l'essence, il faut la colorer en y faisant infuser un peu d'orcanette jusqu'à ce qu'elle ait rendu l'essence d'un violet foncé : s'il ne s'agit que d'acajou, il faut faire l'infusion très légère, parce que ce bois a la propriété de brunir, en vieillissant : si, au contraire, c'est du merisier que l'on frotte, on ne saurait trop colorer l'essence, parce que ce dernier bois pâlit avec le temps, et s'éloigne ainsi de la ressemblance avec l'acajou, auquel on s'efforce toujours de l'égaler. Au reste, on retire l'orcanette avant de mettre la cire. (1)

Les fabricans de meubles mettent la première fois une couche un peu épaisse de cette composition; mais ils sont obligés de frotter plus longtemps : il vaudrait beaucoup mieux mettre une couche très mince, et répéter plusieurs fois l'opération. Ce serait un peu plus long, mais moins fatigant, et le poli serait plus beau.

Après avoir frotté avec l'étoffe de laine, il est

---

(1) Quelques personnes prétendent qu'il vaut mieux prendre la cire toujours blanche, et la faire fondre avant d'y mêler l'essence de térébenthine. Je crois qu'elles ont raison.

bon de frotter encore séparément avec un chiffon de vieux linge.

L'emploi de cette pâte est excellent pour rendre brillans les parquets, qu'ils soient en bois, ou en carreaux peints. On aura beaucoup moins de peine qu'on en éprouve communément, parce que cette pâte, beaucoup plus brillante que la cire seule, dispense de frotter autant.

Les cuirs de table, ou de secrétaire doivent être préalablement noircis avec un peu d'encre, là où ils sont écorchés.

La même pâte s'applique avec succès sur les reliures : elle m'a servi à faire briller du maroquin terni.

Procédé pour raccommoder les écaillures qui se font aux meubles.

Les meubles, comme l'on sait, sont revêtus seulement d'une couche légère du bois dont ils portent le nom. Cette couche vernie et brillante est *plaquée* sur d'autre bois commun. On conçoit alors que divers accidens peuvent attaquer ce *plaqué*, le fendre, l'enlever plus ou moins, et c'est en effet, ce qui arrive fréquemment. Voici le moyen de parer à cet inconvénient de manière qu'il n'en reste aucune trace.

Dès que vous vous apercevez de l'écaillure, rangez soigneusement le morceau, s'il est entièrement enlevé ; s'il ne l'est pas tout-à-fait, fixez-le provisoirement, puis mettez quelques morceaux de colle-forte dans un vase de terre rempli d'eau : laissez

la colle s'humecter pendant vingt-quatre heures; faites-la fondre et bouillir, laissez-la refroidir assez pour qu'elle soit un peu épaisse, mais pas trop, parce qu'elle n'aurait plus de liquidité. Mettez-en une couche sur le morceau enlevé, une autre couche sur la partie du meuble que recouvrait ce morceau: cela fait, remettez le morceau à sa place, et fixez-le bien en serrant et resserrant bien ferme avec des ficelles: ayez soin de bien essuyer la colle qui a jailli en pressant les morceaux, parce que, lorsqu'elle serait complétement refroidie, il vous deviendrait impossible de l'ôter. Laissez votre raccommodage ainsi attaché, l'espace de vingt-quatre heures: vous le délierez ensuite, et vous n'apercevrez plus le mal.

On peut profiter de la propriété, souvent contrariante, que la colle-forte a de former de petites grosseurs constantes sur le bois où on néglige de l'essuyer. L'angle d'une boîte, d'un pupitre, d'un tiroir vient-il à s'enlever par le bout, sans que vous puissiez le retrouver, à cause de la petitesse de l'écaillure aigüe, vous faites couler une goutte de colle-forte à l'endroit écaillé: cette colle froidit, et donne une surface polie, brillante et solide d'un jaune brun: si elle n'a pas tout-à-fait la hauteur convenable, vous remettez une nouvelle goutte sur la première, jusqu'à ce que vous l'ayez obtenue. Il vous sera facile de brunir ou de polir la colle avant qu'elle soit placée, avec de l'orcanette, ou de l'eau

acide: vous en ferez le mélange, selon la couleur du bois auquel vous voulez l'ajouter. Si le bois est veiné, laissez à la colle sa couleur naturelle: elle paraîtra une veine jaunâtre.

Quand le *plaqué* n'est pas seulement enlevé, mais gonflé et dilaté par la chaleur, vous ne réussiriez pas en employant la colle-forte, comme je viens de l'expliquer, parce qu'elle ne peut réunir que deux surfaces absolument pareilles, et que le *plaqué* est étendu par la chaleur. Outre cela, il a acquis une roideur telle, qu'il se briserait, si vous le comprimiez. Pour le raccommoder, il vous faut donc d'abord prendre une éponge légèrement humide, et en frapper doucement le morceau de *plaqué*, roide et gonflé, jusqu'à ce qu'il devienne souple; vous aurez soin de ne pas toucher avec votre éponge les parties voisines du *plaqué* soulevé, car cette opération enlève nécessairement le vernis, et que vous auriez plus de peine pour le remettre. Quand le *plaqué* est bien assoupli, on l'encolle par le moyen que je viens de décrire.

Tout l'art de remettre les meubles à neuf consiste dans cette opération, et l'emploi de la pâte précédemment indiquée. Quand les meubles sont très salis, les fabricans les lavent entièrement avec une éponge mouillée, en frottant davantage les endroits tachés: puis ils rétablissent les parties endommagées, avec de la colle-forte, qu'ils font tenir au moyen d'un marteau enveloppé de drap; ils re-

mettent ensuite le vernis, en étendant une très forte couche de la pâte sur toute la surface du meuble, et en frottant à tour de bras; fatigue qu'on peut éviter, ainsi que je l'ai dit, en recommençant l'opération.

Moyen de nettoyer les meubles d'acajou.

Mettez dans une casserolle, en les laissant digérer toute la nuit, pour trois sous de racine d'orcanette, deux sous d'œillet rose et une pinte d'huile de lin tirée à froid. Prenez ensuite un peu de ce mélange, frottez-en les tables et les bois de fauteuil; laissez passer une heure, reprenez un chiffon et frottez bien : vous donnerez un éclat magnifique. Si le ton sombre occasionné par la racine d'orcanette et l'œillet est désagréable à l'œil, on peut les omettre en partie ou entièrement.

Procédés pour nettoyer le marbre.

Prenez d'abord un fiel de jeune bœuf, une roquille de lie de savon, une demi-roquille de térébenthine, et faites-en une pâte avec de la terre de pipe; appliquez cette pâte au marbre et laissez-la un jour ou deux. Ensuite vous la détacherez en frottant bien, et vous recommencerez une seconde et même une troisième fois, si vous n'avez pas réussi la première.

Autre. — L'acide muriatique, soit étendu d'eau, soit pur, suivant que l'occasion l'exigera, est un moyen très efficace. S'il est trop fort, il privera le marbre de son poli, qu'on lui rendra aisément en

le frottant d'une espèce de feutre couvert de potée d'étain ou de tripoli, en employant de l'eau pour les deux moyens.

Autre. — Écrasez de la pierre ponce jusqu'à ce qu'elle soit réduite en poudre impalpable, et mêlez-la avec du verjus; laissez ce mélange se pénétrer pendant deux heures, plongez-y ensuite une éponge et frottez-en le marbre ou l'albâtre; lavez avec un linge et de l'eau fraîche, et essuyez-le jusqu'à ce qu'il soit sec, avec des chiffons propres. (1)

Moyen de nettoyer les escaliers de pierre et les carreaux de salle à manger.

Faites bouillir ensemble une demi-pinte de chacune des choses suivantes : De colle d'eau indigotée avec deux cuillerées de blanc et deux pains de terre de pipe dans environ deux quartes d'eau. Lavez les pierres de l'escalier avec une flanelle légèrement mouillée dans ce mélange, et quand elles sont sèches, frottez-les bien avec une brosse et de la flanelle. Quelques personnes recommandent la bière, mais l'eau vaut infiniment mieux.

Procédé pour nettoyer les anciennes sculptures.

Ce procédé consiste à boucher tous les pores du marbre par une mixtion d'huile d'œillette et de cire

---

(1) On peut aussi répandre quelques gouttes d'huile d'olive sur le marbre, et le frotter avec des chiffons de linge. Le marbre brille tout de suite, mais au bout d'une quinzaine de jours il faut recommencer.

vierge, appliquée à chaud sur le marbre échauffé lui-même au moyen de réchauds à main faits exprès, avant de l'enduire de la mixtion. On répète ce chauffage pour faire fondre la couche de cire qui reste figée sur le marbre, lorsqu'il est refroidi.

Cette opération préserve le marbre des taches noires que l'humidité y produit, et qui ne sont autre chose qu'une végétation de lichen.

Procédé pour décrasser les boiseries peintes à l'huile et leur rendre leur premier éclat, ainsi qu'à toutes sortes de vieilles peintures.

On se sert avec succès d'une brosse trempée dans de l'urine nouvelle pour nettoyer les boiseries et tout autre objet peint à l'huile. On évite par ce moyen l'odeur désagréable d'une nouvelle couche de peinture. Après l'opération on peut passer de l'eau claire sur les peintures décrassées, afin d'enlever l'odeur de l'urine.

Moyen de donner la couleur bleue bronzée aux boucles et épées de deuil.

Prenez une pierre à aiguiser et frottez la pièce que vous voulez travailler, afin d'en ôter la croûte noire; alors échauffez-la, et à mesure qu'elle s'échauffe la couleur change par degrés, prenant une couleur d'or d'abord claire, ensuite plus foncée, et enfin bleue. L'indigo et l'huile d'olive broyés ensemble peuvent aussi être employés en frottant la pièce avec un morceau de drap de laine enduit

de cette mixtion, pendant qu'elle est encore chaude, et en la laissant se refroidir d'elle-même.

Procédé pour rendre au galon d'or ou d'argent son lustre lorsqu'il est terni.

Lorsque les galons d'or ou d'argent se ternissent, la meilleure liqueur dont on puisse se servir pour en rétablir le lustre, c'est l'esprit de vin. Il faut le faire chauffer avant de l'appliquer sur la tache ou l'endroit terni : l'impression de l'esprit de vin conserve la couleur de la soie ou de la broderie.

Procédé pour nettoyer les boucles ou les bijoux d'or.

Frottez une brosse douce avec un peu de savon; trempez-la dans l'eau, et brossez doucement l'objet que vous voulez nettoyer, une ou deux minutes seulement (1) : nettoyez-le ensuite jusqu'à ce qu'il soit bien clair; essuyez-le, et mettez-le près du feu jusqu'à ce qu'il soit bien sec. Faites alors brûler un morceau de pain, réduisez-le en très petites miettes, et frottez-en vos bijoux comme on frotte les ustensiles d'argent avec du blanc d'Espagne; donnez le dernier frottement avec de la peau douce de gants. Quand on a l'habitude de frotter journellement ses bijoux avec de la peau, on n'est presque jamais obligé de les nettoyer autrement.

---

(1) Il faut bien se garder de nettoyer les bijoux d'argent doré de cette manière, parce qu'à la longue on attaquerait la dorure. Le frottement avec la peau blanche suffit.

Armes de guerre et de chasse. Moyen de les blanchir, les dérouiller et les préserver de la rouille.

Dérouillement. Le meilleur se fait à l'éméri. Après que l'arme est dérouillée on y passe le tripoli, et il y a des gens assez patiens et assez adroits pour redonner le poli aux armes les plus rouillées; mais c'est un ouvrage de patience. Les uns se servent de l'éméri et du tripoli en poudre, comme on le trouve dans le commerce; on les humecte avec de l'huile ou de l'eau, et frottant le fer avec des bâtons appropriés, faits d'un bois doux, et qu'ils chargent de ces poudres; d'autres en couvrent des peaux, des linges, mais tout cela est trop vite usé. La poudre qui a servi ne doit point être perdue; il faut au contraire la recueillir soigneusement et la mettre de côté, soit séchée de nouveau en poudre, soit faisant masse avec l'huile, pour s'en resservir de nouveau au besoin. L'éméri et le tripoli qui n'auront pas reçu d'huile pourront entrer dans la composition suivante :

Prenez une livre de bonne argile ou terre grasse bien tenace, et faites-en avec de l'eau une bouillie claire; jetez-y demi-livre de brique ou de faïence bien pilée ou finement écrasée, joignez-y deux onces de pierre-ponce en poudre et deux onces d'éméri aussi en poudre; délayez le tout avec six blancs d'œufs ou une pinte de lait, faites-en une pâte ferme ou plutôt de petits billots et tablettes

que vous laisserez bien sécher. Vous pourrez vous en servir en mouillant d'eau ou d'huile et frottant vos armes jusqu'à ce qu'elles soient devenues claires; vous les laverez, les ressuierez pour leur donner ensuite le poli avec le tripoli fin ou la potée d'étain.

Mais comme sur mer ou dans un camp on ne peut pas se procurer à chaque instant la pierre-ponce, l'éméri et la terre argileuse, on prendra dans ce cas une brique molle et particulièrement surbrûlée, ou un têt de pot ou d'assiette de faïence, non de porcelaine ni de grès; on mouillera d'eau ou d'huile, et frottant bien son arme, on la dérouillera encore en y mettant, à la vérité, un peu plus de temps.

Mais ce n'est pas tout que de dérouiller une arme, il faut encore la préserver de la rouille, surtout en mer et dans les pays humides et chauds. On y réussit en la bronzant, et nous allons donner plusieurs manières pour y parvenir.

Bronze brun. Ayez de l'huile de lin siccative ou rendue telle par la litharge de plomb : c'est celle dont se servent les peintres, et que l'on trouve dans toutes les boutiques. Faites chauffer votre arme, sans la rougir cependant, et enduisez-la encore chaude avec cette huile. L'humidité de l'air et les acides n'ont plus d'action sur cette espèce de bronze ou vernis, et l'arme se rouillera très difficilement, parce que cette matière grasse et résineuse ad-

hère tellement au fer qu'on ne peut l'en écailler.

Bronze noir. Faites chauffer votre fer plus fortement que dans l'opération précédente; plongez-le chaudement dans un bain de la même huile, ou enduisez-le promptement du même bain; laissez égoutter et essuyez, l'arme paraîtra alors couverte d'un verni noir très adhérent au métal. Il est inattaquable au marteau, à l'humidité et aux acides.

Autre bronze noir. Faites fondre du suif, celui de chandelle est bon, et poussez jusqu'à l'ébullition; faites chauffer votre arme en même temps et un peu fortement. Prenez ensuite un goupillon de linge au bout d'un bâton, et couchez une chemise de suif sur votre fer : laissez alors refroidir le tout; nettoyez bien, mais doucement, et sans racler le fer. Il se sera revêtu ainsi d'une couche imperméable qui le défendra parfaitement de la rouille.

Bronze à blanc conservant le poli. Si vous voulez conserver le poli de votre arme, en la préservant en même temps de la rouille, fût-elle en fer ou en acier, chauffez-la d'abord lentement, mais assez fortement, sans l'approcher trop tôt du feu. Ayez un petit pain de cire vierge, enduisez-en chaudement ce que vous voulez préserver de la rouille, et présentez-le de nouveau au feu, pour le ressuyer et pour lui faire emboire sa cire; essuyez ensuite avec un lambeau d'étoffe de laine. Des armes et des instrumens ainsi préparés ont fait le tour du monde sans se rouiller.

La cire jaune peut servir au même usage. Elle bronze en brun, et par une acidité qui lui est propre, elle ternit un peu le poli; mais aussi le bronzement qu'elle donne est encore plus solide.

Bronze à blanc ou vernis-mastic de Birmingham. Prenez mastic en larmes, une once;

Camphre, demi-once,

Sandaraque ou colophane, une once et demie,

Résine élémi d'Éthiopie, ou à défaut galipot d'Amérique, demi-once.

Faites fondre et digérer le tout dans une suffisante quantité d'esprit de vin, jusqu'à la dissolution parfaite; vous aurez alors un vernis que vous pourrez employer à froid, avec le rare avantage de défendre le fer ainsi que l'acier de la rouille et de toute altération, restant lui-même transparent, adhérent et laissant percer tout le brillant du métal.

Bronze bleu à sec. Formez un bain de sable ou de cendres chaudes de la même dimension que les pièces que vous voulez bronzer; nettoyez-les bien de toute graisse, et décapez-les même avec un peu de vinaigre; lorsqu'elles seront bien sèches et essuyées, passez-y avec un linge de l'acide muriatique (esprit de sel) sur toute la superficie; laissez sécher le tout pendant un bon quart d'heure, et mettez ensuite votre pièce ainsi préparée dans le bain de sable ou de cendres chaudes; découvrez-en quelques petites parties de temps en temps, et,

saisissant le moment où il se sera manifesté une belle couleur bleue, vous retirerez votre arme et l'essuierez à sec.

Bronze prune-monsieur à sec. L'opération précédente terminée, et votre arme subitement essuyée, passez par-dessus le bronze bleu un linge imbibé d'huile d'olive, la couleur changera; et rougissant, elle prendra celle de prune-monsieur.

Bronze marbré à sec. Au lieu de décaper et de nettoyer parfaitement l'arme que vous vouliez bronzer au bleu, laissez-y ou mettez-y même à dessein quelques taches d'huile, de graisse ou de suif. Essuyez cependant à sec sans trop étendre les taches et *couchez* avec l'acide muriatique. Lorsque l'arme sera bien sèche, posez-la dans le bain de sable, en l'y laissant tout le temps que vous le jugerez à propos. La retirant, vous l'essuyez avec soin, elle sera marbrée ou chargée de taches disparates sur un fond d'une même couleur.

Blanchiment des armes. Prenez deux onces d'alun que vous ferez bouillir dans une pinte d'eau, nettoyez bien vos armes et enlevez-leur principalement tout soupçon de graisse, ce que vous ferez assez facilement avec du vinaigre chaud. Essuyez bien de nouveau, et vos armes étant parfaitement sèches, repassez-les à l'eau d'alun. On peut en agir de même pour le cuir, et vous obtiendrez une blancheur parfaite, mais les surfaces restent un peu mattes.

Blanchîment parfait conservant le poli. Prenez une once d'alun, une once de muriate de soude ou sel marin, demi-once de tartre blanc. Faites bouillir et fondre le tout dans une pinte d'eau. Préparez ensuite les armes que vous voulez blanchir à l'ordinaire, et passez-les chaudement avec cette lessive; elle leur donnera un très haut degré de blancheur, conservant leurs surfaces luisantes et polies. Mais des armes ainsi blanchies, sont sujettes à se rouiller, et si on veut les préserver totalement de la rouille, il faudra, après les avoir blanchies, décapées et nettoyées comme nous venons de le dire, les bronzer au gras ou au vernis de Birmingham, composition anglaise, et dont on n'a obtenu le secret en France qu'avec une peine extrême, les ouvriers et surtout les manufacturiers anglais étant très mystérieux sur tous leurs procédés.

Il existe encore une infinité de procédés pour garantir le fer de la rouille et pour le dérouiller; nous allons en faire connaître plusieurs, afin que chacun puisse employer celui dont la préparation lui sera la plus facile.

Pour garantir le fer de la rouille, faites fondre dans un pot de terre vernissé quatre livres de panne de porc coupée mince et séparée des peaux et de la chair, en y ajoutant quelques cuillerées d'eau commune. Lorsque la graisse est fondue, vous la passez dans un linge, puis vous la remettez dans le même pot avec deux onces de camphre

écrasé, et vous laissez bouillir doucement jusqu'à ce que le camphre soit entièrement dissous. Vous retirez alors votre composition du feu, et tandis qu'elle est encore chaude, vous y mêlez de la *plombagine* ou mine de plomb commune, dont on frotte les ouvrages en fer autant qu'il faut pour leur en donner la couleur. Vous enduisez votre fer ou votre acier avec cette graisse le plus chaudement possible; et quand l'ouvrage est refroidi, vous l'essuyez avec un linge. De cette manière, vous avez un fer exempt de rouille.

Ou bien, prenez quatre onces de plomb limé très fin, une once d'huile d'olive, autant d'urine et une once et demie de vieux suif de cochon mâle. Mettez le tout dans un pot de terre sur un petit feu, et laissez-le s'épaissir jusqu'à consistance d'onguent; vous en frottez vos armes, et elles ne se rouilleront jamais.

On préserve encore de la rouille les armes telles que les canons de fusil et les épées, en les frottant de moelle de cerf ou de poudre d'alun détrempée dans de fort vinaigre; par ce moyen, elles se conservent toujours luisantes.

Pour empêcher qu'une épée ne se rouille, il n'y a qu'à mettre du blanc de céruse dans le fourreau.

On emploie aussi avec succès l'huile de cacao pour préserver de la rouille les ustensiles de fer et d'acier exposés au contact de l'air et de l'humidité. L'huile d'anguille, qu'il est facile de se procurer

abondamment presque partout, remplace avec le même succès l'huile de cacao.

Moyen de dérouiller facilement le fer en trempant un linge dans de l'huile de tartre tirée par défaillance, et en en frottant ensuite le fer.

On tire cette huile du tartre en le faisant d'abord rougir et calciner au feu : lorsqu'il est devenu blanc, on le retire du feu, et après qu'il est refroidi, on le met dans une vessie de porc que l'on ferme bien, et on le laisse pendant une nuit dans l'eau ou à la cave dans quelque endroit humide. On met ensuite la vessie sous la presse, et on en tire cette huile qui a la propriété d'enlever la rouille du fer et de donner de l'éclat aux armes.

Si cette composition venait à manquer, on pourrait y suppléer à peu près en mélangeant de l'huile et de la suie. Après avoir employé cette huile ainsi préparée, il faudra frotter fortement. Si cette rouille avait résisté, il faudrait recommencer l'opération.

Pour garantir de la rouille les ustensiles de fer destinés à faire cuire des alimens, il suffit de ne jamais y mettre de l'eau chaude, et en général de ne jamais les employer pour faire bouillir ou même chauffer de l'eau. On peut quelquefois les laver à l'eau chaude, mais aussitôt après, on doit avoir grand soin de les essuyer avec du linge sec.

Manière de nettoyer et de blanchir les estampes ou les gravures.

Remplissez à moitié une bouteille de verre avec un mélange composé d'une partie d'oxide rouge de plomb ou de minium, et de trois parties d'acide muriatique; fermez le goulot de la bouteille avec un bouchon de verre, et mettez-la dans un endroit frais qui ne soit pas exposé au jour; il en résultera un certain degré de chaleur indiquant que les combinaisons nouvelles sont formées. L'oxide de plomb abandonne une portion considérable de son oxigène, qui demeure combiné avec la liqueur. Celle-ci prend une belle couleur d'or et l'odeur de l'acide muriatique oxigéné. Cet acide tient en solution une petite portion de plomb, ce qui ne peut nullement nuire à son effet. Il faut que la bouteille soit d'un verre fort et que le bouchon soit bien enfoncé, de peur que la vapeur élastique qui s'en élève ne la fasse éclater. Quand vous voulez employer cette liqueur ainsi préparée, vous prenez un large carreau de verre, et vous formez une espèce de bordure de cire blanche autour de ses extrémités, de deux pouces environ de hauteur, et en tous sens. Vous formez ainsi une espèce de moule dans lequel vous mettez l'estampe; vous versez dessus un peu d'urine fraîche ou d'eau mêlée avec une certaine quantité de fiel de bœuf. Trois ou quatre jours après, vous retirez ceux de ces liquides que vous

avez employés; vous les remplacez par de l'eau chaude, que vous renouvelez toutes les trois ou quatre heures, jusqu'à ce qu'elle devienne parfaitement claire. Quand les matières qui ont sali la gravure sont d'une couleur résineuse, ce qui arrive quelquefois, trempez-les dans un peu d'alcool; après quoi, faites écouler toute l'humidité, et répandez sur la gravure de la liqueur d'acide muriatique oxigéné, faite avec du minium. Mettez sur les bords de la cire un autre carreau de verre de la même dimension que celui qui est dessous, pour n'être pas trop incommodé de l'odeur de l'acide, et vous verrez bientôt les gravures les plus jaunes reprendre leur blancheur primitive. Une ou deux heures suffiront pour obtenir l'effet désiré; jetez alors l'acide, lavez vos gravures plusieurs fois dans de l'eau pure; et séchez-les au soleil.

Moyen de dégraisser les feuilles des livres.

Renfermez dans deux petits sacs de mousseline fine et claire, un peu de cendre d'os brûlé, réduit en poudre, ou de corne de cerf calcinée, que l'on trouve toujours préparée dans les boutiques de droguistes; appliquez un de ces sacs de mousseline sur chaque côté de la feuille tachée de graisse; faites chauffer une paire de pincettes ou de fers de coiffeur, à une chaleur modérée; appuyez ces instrumens sur les deux sacs contre les taches de graisse, et tenez-les quelque temps dans cette

situation. Recommencez l'opération s'il le faut. Quand on ne peut se servir commodément des fers, on fait chauffer la poudre sur le feu dans un vase de terre propre; et tandis qu'elle est chaude, on l'applique, sans se servir des sacs de mousseline, sur chaque côté de la tache, en mettant dessus quelque chose de pesant pour en assurer l'effet.

Moyen de nettoyer les gravures et les livres sales.

Si une gravure est collée sur toile, mettez-la dans un chaudron d'eau toute bouillante, et en trois ou quatre minutes on la séparera de la toile; exposez-la sur-le-champ au soleil en la mettant sur une touffe de gazon, et pour empêcher que le vent ne l'endommage, soit par la pluie, soit en l'enlevant, fixez en terre quatre pates ou écrous de bois aux quatre coins; attachez une ficelle à chacun des écrous en bois, et croisez-la d'un coin à l'autre de manière à tenir la gravure bien ferme. Quand elle est sèche, mouillez-la à fond de nouveau; faites-en autant pendant plusieurs jours s'il le faut, comme quand on blanchit le linge. Pour cette opération, comme pour blanchir les gravures, la chaleur du soleil est ce qui convient le mieux. Si la marge de la gravure est pleine de taches, faites-la bien égoutter en appliquant de chaque côté deux linges mouillés, pendant long-temps. Si en la faisant égoutter ainsi, les taches ne s'en vont pas, mettez la gravure dans l'eau chaude, un peu bouillante

ou près de bouillir, et laissez-l'y pendant un jour et demi ; mais si le papier était spongieux et très mince, il ne supporterait pas l'opération aussi long-temps. Elle est au surplus rarement nécessaire. Les ordures de mouches peuvent s'enlever facilement avec une éponge mouillé, quand la gravure est tout-à-fait égouttée. L'esprit de sel marin, bien délayé, donne un bon lavis à blanc pour les gravures. Il faut avoir soin de ne pas tenir le nez sur la vapeur spiritueuse. On ne doit pas non plus laisser, la nuit, la gravure sur la touffe de gazon, de crainte des vers.

Moyen de blanchir le papier jauni par la vétusté; procédé indiqué par M. Séb. Lenormant.

« Dans une petite chambre semblable aux cabinets dans lesquels on soufre les étoffes de laine ou de soie (*voyez* plus haut au chapitre du *Blanchissage*), on tend à la hauteur de sept pieds environ une infinité de petites cordes très rapprochées ; on y place les feuilles de papiers comme le pratiquent les papetiers ou les imprimeurs pour faire sécher leurs feuilles ; on met ensuite au milieu de la chambre un réchaud garni de braise et surmonté d'un plat dans lequel est du soufre concassé ; on allume ce soufre, après avoir bien calfeutré la fenêtre ; on sort, on bouche exactement la porte, et on laisse ainsi le papier exposé à la vapeur sulfureuse pendant quelques heures. Lorsque l'opération réussit

bien, le papier a acquis une blancheur suffisante, et l'écriture n'est pas altérée.

« Lorsqu'on n'a pas une grande quantité de papier à blanchir, on se sert d'une grande caisse imperméable au gaz sulfureux, et l'on opère de la même manière que nous avons indiquée. »

M. Lenormant avertit précédemment que ce moyen n'est pas toujours efficace, en ce qu'il efface souvent l'écriture ou l'impression.

Procédé pour blanchir le papier blanc, imprimé, livres, estampes, et cartes géographiques, d'après M. de Chaptal.

Ce procédé est donné par M. le comte Chaptal, et recommandé comme supérieur à tout autre par M. Lenormant.

« On commence par découdre les livres et les mettre en feuilles; on place ces feuilles dans des cases qu'on a pratiquées dans un baquet de plomb, avec des liteaux très minces, à tel point que les feuilles, posées à plat, ne sont séparées l'une de l'autre que par des intervalles à peine sensibles; on verse ensuite de l'acide muriatique oxigéné (*chlore*) en le faisant tomber sur les parois du baquet, pour que les feuilles ne soient pas dérangées; et lorsque l'opération est faite, on soutire l'acide par un robinet placé dans le fond du baquet; l'on remplace cette liqueur par de l'eau fraîche qu'on renouvelle à plusieurs reprises, pour laver le pa-

pier et le priver de l'odeur de l'acide ; on le met ensuite sécher, comme il a été dit pour la préparation du soufrage ; on le lisse et on le relie. M. Chaptal a rétabli ainsi plusieurs ouvrages précieux qui n'avaient pas de valeur par le mauvais état où ils se trouvaient. On peut encore poser les feuilles verticalement dans le baquet, et cette position présente quelque avantage en ce que les feuilles se déchirent moins facilement, et, à cet effet, ce savant a fait construire un cadre en bois qu'il assujettit à la hauteur qu'il croit convenable, d'après la hauteur même des feuilles qu'il veut faire blanchir. Ce cadre soutient des liteaux de bois très minces, qui ne laissent entre eux qu'un intervalle de demi-ligne. Il place deux feuilles dans chacun de ces intervalles, et les fixe avec deux petits coins de bois qu'il enfonce entre les liteaux, et qui pressent les feuilles contre ces liteaux mêmes. Il donne la préférence à ce procédé, avec d'autant plus de raison, que lorsque l'opération est achevée, il enlève le cadre avec les feuilles, et les plonge ensemble dans l'eau fraîche.

Par ce moyen, non seulement les livres sont rétablis, mais le papier reçoit un degré de blancheur qu'il n'a jamais eu. Cet acide a encore le précieux avantage de faire disparaître les taches d'encre, qui trop souvent déprécient les livres et les estampes. Cette liqueur n'attaque point les taches d'huile ou de graisse ; mais on sait depuis long-

temps qu'une faible dissolution de potasse est un sûr moyen de les enlever.

Lorsque le savant M. Chaptal a eu à réparer des estampes si délabrées qu'elles ne présentaient que des lambeaux collés et rapportés sur un papier, il a craint de perdre ces fragmens dans la liqueur, parce que le papier se décolle. Dans ce cas, il a la précaution d'enfoncer l'estampe dans un grand bocal cylindrique qu'il renverse sur un verre dans lequel il a mis le mélange convenable pour dégager le chlore. Cette vapeur remplit l'intérieur du bocal, et rougissant sur l'estampe, en dévore la crasse, détruit les taches d'encre, et les fragmens restent collés en conservant leurs positions respectives.

Les gravures et les dessins à trois crayons se restaurent complétement par le seconrs du même agent. La gravure jaunie par le temps se reblanchit parfaitement de cette façon.

Procédé de M. John Jmison, mécanicien anglais, pour enlever les taches de graisse sur les livres, les estampes et le papier.

« Après avoir légèrement chauffé le papier taché de graisse, de cire, d'huile, ou de tout autre corps gras, ôtez le plus que vous pourrez de substance graisseuse avec le papier brouillard; trempez ensuite un pinceau fin dans l'huile de térébenthine presque bouillante (car froide elle n'agit que fai-

blement), et promenez-le doucement des deux côtés du papier, qu'il faut maintenir chaud. On doit répéter le procédé autant que la quantité de graisse et l'épaisseur du papier l'exigent. Lorsque la graisse a disparu, on a recours au procédé suivant pour rendre au papier, en cet endroit, sa première blancheur. On trempe un autre pinceau dans l'esprit de vin très rectifié, et on le promène de même sur la tache, surtout vers ses bords, pour enlever tout ce qui peut paraître encore. Si l'on fait ces opérations avec adresse et précaution, la tache disparaîtra totalement, le papier recouvrera sa première blancheur; et si la partie du papier sur laquelle on a travaillé était écrite ou imprimée, les caractères n'en souffriront nullement.

Manière de préparer un cirage luisant qui ne brûle pas le cuir.

Prenez plâtre passé au tamis de soie, vingt parties; noir de fumée, cinq; orge germée, telle que l'emploient les brasseurs dans la fabrication de la bière, dix; ajoutez-y une quantité suffisante d'huile d'olive, ou plutôt une partie; faites macérer dans l'eau bouillante l'orge germée, pour lui enlever toutes ses parties solubles; délayez ensuite dans une bassine, avec cette liqueur, le plâtre et le noir de fumée; faites évaporer jusqu'à consistance de pâte, puis mêlez-y l'huile d'olive, dont vous pourrez augmenter la quantité, si vous n'en avez mis

qu'une partie. On peut ajouter au mélange quelques gouttes d'huile de citron ou de lavande pour l'aromatiser. On appliquera ce cirage sur les souliers, avec un pinceau, et on le brossera de suite sans le laisser sécher, ou du moins très peu. Il brille dès qu'on le frotte et ne corrode jamais le cuir. On le doit à M. Brucomot.

Procédé d'une préparation chimique pour les revers de bottes.

Plusieurs des liquides que l'on vend sous diverses dénominations pour nettoyer les revers des bottes et leur rendre leur première couleur, endommagent souvent le cuir. La recette suivante, sans avoir cet inconvénient, fait disparaître de tout cuir ou parchemin, les taches de graisse et d'encre, ainsi que celles qu'ont pu faire le jus d'un fruit, le vin rouge, etc. Mêlez dans une fiole un drachme d'oximuriate (d'acide muriatique oxigéné) de potasse, avec deux onces d'eau distillée, et quand le sel est dissous, ajoutez deux onces d'acide muriatique; alors mettez dans une autre fiole trois onces d'esprit de vin rectifié, avec une demi-once d'huile essentielle de citron; remuez bien le tout ensemble, réunissez le contenu des deux fioles, et conservez cette liqueur chimique ainsi préparée, bien bouchée, pour en faire usage. Vous l'appliquerez avec une éponge propre, et vous la ferez sécher à un feu doux, après quoi vous polirez les revers des

bottes avec une brosse convenable, de manière qu'ils paraîtront bientôt neufs.

Autre procédé pour le même objet. — Les Anglais font usage dans leurs ménages d'une eau acide qui a la propriété de nettoyer parfaitement les retroussis des bottes, les selles, les harnais de cuir jaune, etc., dont voici la recette :

On verse dans une chopine de lait écrêmé une once d'acide sulfurique (esprit de vitriol) : le mélange s'échauffe un peu ; on attend qu'il soit refroidi, et l'on y ajoute quatre onces d'acide muriatique (esprit de sel), et l'on agite légèrement la bouteille ; il se dégage une vapeur blanchâtre. On ne bouche la bouteille que lorsque cette vapeur est dissipée. Le lait ne tarde pas à se cailler ; on sépare le sérum acide de la partie caseuse et on le garde pour l'usage. Il ne faut pas combiner les deux acides avant de les mêler avec lait, cela donnerait lieu à des accidens graves.

Autre. — Faites bouillir environ une pinte de lait, et laissez-le reposer jusqu'à ce qu'il soit refroidi ; prenez alors une once d'huile de vitriol, une d'esprit de sel ; remuez bien le tout ensemble, et ajoutez-y une once de lavande rouge. Jetez-y une demi-pinte de vinaigre et un blanc d'œuf battu jusqu'à ce qu'il mousse, et nettoyez ainsi le cuir avec cette composition.

CHAPITRE V.

RACCOMMODAGES A L'AIGUILLE.

Un *Manuel d'Économie domestique* me semblerait nécessairement incomplet s'il ne contenait aucune instruction sur les moyens qu'emploie ou que peut employer une habile femme de ménage, pour prolonger la durée ou renouveler l'usage du linge et des vêtemens. J'ai d'abord hésité sur l'insertion de cette partie essentielle, dans la crainte de répéter les conseils du *Manuel de la Maîtresse de maison*; mais cette crainte a dû céder au désir d'être utile; et du reste, cette objection n'existe pas pour moi; je ne connais en rien l'ouvrage de madame Gacon-Dufour, et je n'indiquerai tels et tels procédés que parce qu'une expérience journalière m'a appris combien ils sont utiles.

Manière de retourner les draps de lit.

Quand les draps de lit commencent un peu à s'user dans le milieu, décousez avec précaution le surjet qui réunit les deux toiles; je dis avec précaution, parce que les deux lisières décousues feront maintenant les bords du drap, et qu'il faudrait les ourler si elles étaient tailladées par les ciseaux, ce qui serait fort long à faire et fort laid.

Rejoignez ensuite les deux lisières qui font encore les bords du drap, et cousez-les ensemble par un surjet, afin de remplacer celui que vous venez de découdre : de cette manière le milieu fera les bords, et les bords feront le milieu. Il faudra aussi démarquer les lettres initiales de votre nom, que le drap portait sur l'un de ses coins, parce que cette marque se trouve maintenant placée au milieu et près du surjet. Vous la remettrez à l'un des bords.

Manière de retourner les tabliers de cuisine et les torchons.

Vous pourrez quelquefois vous contenter de mettre le haut du tablier en bas, et le bas en haut, parce que la partie inférieure de ce vêtement est presque toujours neuve, tandis que la partie supérieure est usée. Il faut alors découdre les plis du haut et ourler, puis défaire ou couper l'ourlet du bas, et y faire les plis qu'on fixe au moyen d'une bande doublée, cousue en dedans et rabattue comme une ceinture de robe. Mais quand le haut du tablier est trop usé, et qu'il devient nécessaire ou qu'il le deviendra bientôt d'y mettre des pièces, il faut, après avoir démonté ou décousu le haut du tablier, le coudre comme un sac, en réunissant par un surjet les deux lisières du derrière; s'il n'y a de lisière que d'un seul côté, il faut remplacer le surjet par une couture rabattue. Au reste, quand cette couture est finie, vous pliez votre tablier en

deux, en la prenant pour point de départ, et vous fendez du haut en bas au point opposé, c'est-à-dire au milieu du devant; vous mettez alors les pièces, ou faites les reprises s'il y a lieu, et ourlez les deux parties qu'a données la fente : ces deux parties sont alors les deux derrières du tablier. Vous le remontez après, soit en haut, soit en bas.

Cette opération dérange nécessairement les poches, puisque les plis qui formaient le derrière du tablier laissent trop d'espace pour le devant; il faut les découdre et les rapprocher du surjet, en mesurant leur position pour que la main y puisse entrer et en sortir commodément.

Tous les tabliers, de cuisine ou non, se retournent ainsi, lors même qu'ils seraient coupés *en pointes*, comme les robes; seulement on ne peut renverser ces tabliers-là. Quand on ne veut pas tailler un tablier en pointes, et que cependant on veut qu'il fasse un biais sur les hanches pour en prendre la forme, il suffit d'y faire sur les deux côtés, depuis la ceinture jusqu'au bas de la hanche, une couture en biais, en formant à l'étoffe un large pli droit-fil par le haut. De cette manière, le pli diminue insensiblement, finit par se perdre tout-à-fait au bout de la couture, et donne le biais désiré, sans couper l'étoffe. Quand arrive le moment de retourner le tablier, on découd ces deux plis, on ôte les points; l'étoffe reprend sa forme ordinaire; elle devient un lé, que l'on peut renverser de haut

en bas ; on refait ensuite les plis par la couture en biais, comme je viens de le dire, à quelque distance du surjet, qui marque alors le milieu, si on fend le tablier, et à la partie inférieure, qui fait alors le haut, si l'on préfère le renverser. Les torchons se retournent de même, si ce n'est que, comme ils n'ont ni plis, ni ceintures, ni coutures en biais pour la forme des hanches, on les retourne simplement comme les draps.

Manière de retourner les taies d'oreiller.

On retourne peu ces objets, parce qu'il n'est pas agréable d'y avoir plusieurs coutures; néanmoins, si l'on voulait achever de les user, voici la manière dont il faudrait s'y prendre :

La taie d'oreiller ne s'use que dans le milieu, à l'endroit où se pose la tête : les deux bords à droite et à gauche demeurent neufs; il s'agit donc de porter ces bords au milieu, et le milieu aux bords. Pour cela, vous commencerez à fendre la partie repliée de l'étoffe qui forme le fond du sac de la taie d'oreiller, puis en dessous et en dessus, de haut en bas, le milieu que nous avons dit être usé. Cette opération vous donnera deux morceaux carrés, vous les appliquerez l'un sur l'autre, et vous les coudrez de trois côtés avec une couture rabattue. La taie d'oreiller sera ainsi renouvelée, et vous n'aurez de couture au milieu qu'à un seul côté, parce que l'étoffe de la taie d'oreiller étant

repliée d'abord sur elle-même, produit seulement un pli volant au milieu de l'autre côté.

Moyen de retourner les robes de mérinos et de soie.

Lorsqu'une robe de mérinos ou de soie n'est point assez salie pour être teinte ou lavée, et que l'on veut encore la porter comme neuve, avant de la faire nettoyer, ce qui la ternit toujours un peu, il faut la découdre entièrement, la dédoubler, s'il y a lieu, en bien ôter les points, la battre, la brosser (si elle est de laine), la repasser à l'endroit, qui sera dorénavant l'envers, puis la redoubler de ce côté, et y refaire toutes les coutures; il faut ordinairement rafraîchir l'ourlet, c'est-à-dire l'ôter en le déchirant tout autour de la robe, soit à la partie où il est cousu, soit à la partie où il est replié. Communément on se contente du dernier cas, de peur de trop raccourcir la robe. Cette raison n'empêche pas d'enlever la partie repliée de l'ourlet, parce que d'abord le frottement contre terre y a produit un *clair* qui se fendrait au premier jour, et ensuite parce qu'on descend la doublure de manière à remplacer le morceau enlevé. On en est quitte pour ajouter une petite bande par le haut ou par le bas de la doublure. Il vaut mieux que ce soit par le haut.

Il faut également *rafraîchir* le bout des manches. Il est inutile de dire qu'on devra mettre un col et des poignets neufs; on sent que ces parties sont

les plus fatiguées par l'usage, et que les ciseaux en décousant les éraillent toujours, parce qu'elles sont formées de petites bandes étroites; au surplus cette dernière raison achève de conseiller leur remplacement.

Moyen de faire de bonnes robes d'enfant avec des robes demi-usées.

Une robe s'use ordinairement au corsage, aux manches, à la partie supérieure du devant de la jupe, tandis que tout le reste est bon; si l'on a des morceaux pareils on peut refaire le corsage et les manches, si la couleur n'a pas changé, ce qui est bien rare; mais l'on ne peut en aucune manière raccommoder le devant, parce qu'il est impossible de faire une couture transversale, qui ne serait pas supportable. Au reste il est bien difficile que l'étoffe neuve soit assortie exactement, quand on la fait remplacer le corsage, et cela produit communément une bigarrure qui dégoûte, avec raison, de ce raccommodage. Il ne convient généralement qu'aux étoffes de coton blanc.

Il est très désagréable, pour une femme économe, de laisser là une robe aux trois quarts bonne, ou de la vendre en quelque sorte pour rien, mais avec un peu d'adresse, elle peut en tirer un très bon parti pour habiller son enfant. Voici comme elle procédera.

Elle découdra, ou plutôt coupera bien près du

bord, toutes les coutures de la robe, parce qu'ayant nécessairement à retrancher, le long des coutures, d'étroites parties qui ne seront bonnes à rien, il est inutile de perdre le temps à découdre. Toutes les parties séparées seront pliées en quatre, puis successivement étendues sur une table; sur ces parties ainsi étendues, elle posera une robe d'enfant pour servir de patron, et coupera les petits lés de cette robe, dans les grands lés de la sienne : d'une part l'étoffe, usée du devant, demeurera dans les parties surabondantes, de l'autre, on taillera les manches et le corsage de l'enfant, dans le surplus des pointes et du derrière; il sera bon, avant de rien tailler, d'appliquer les patrons de tous les morceaux du corsage sur l'étoffe qui restera, afin de bien *entrecouper*, c'est-à-dire de mettre à profit tous les contours que produiront les patrons. Au reste, cette observation importante regarde tous les objets possibles que l'on peut avoir à tailler. Il ne restera plus qu'à coudre la robe. Selon toute apparence, on aura encore des morceaux de reste.

Manière de réparer et renouveler les robes en laine et en soie, lorsqu'on ne peut en assortir l'étoffe.

C'est beaucoup moins parce que les robes sont usées que parce qu'elles sont passées de mode, qu'on est obligé de les renouveler : aussi cette nécessité revient-elle souvent. Comme dans ses mille variations, la mode a pour règle ordinaire de

changer du tout au tout, il est presque toujours impossible que le même corsage, ou les mêmes garnitures, ou les mêmes manches puissent servir ; il faut en mettre d'autres ; mais c'est un grand hasard si dans les couleurs, même les plus usuelles, on vient à rencontrer, après mille courses inutiles, la nuance précise de son mérinos, de sa lévantine, ou bourre de soie. (Je nomme ces étoffes, parce qu'elles sont les seules que je conseille de livrer à la teinture.) Il est même superflu de le tenter, surtout dans les villes de province; les commissions dont on charge à cet égard les personnes habitant Paris, sont une source d'ennuis pour elles, et pour leurs commettans. Je crois qu'il conviendra mieux d'agir comme je le vais indiquer.

Mesurez l'étoffe qu'il vous faut, pour refaire ou le corsage, ou les manches, et les garnitures de votre robe, c'est selon ce qu'il faudra remplacer ; mettez-en plus que moins, pour n'être point prise au dépourvu ; après cela, achetez l'étoffe semblable à votre robe, et de la couleur qui en approchera le plus. Au reste, pourvu qu'il y ait des rapports avec la couleur que vous ferez mettre à votre robe, il importe peu que vous assortissiez : par exemple, vous pourriez faire teindre, à la fois, une étoffe verte et une jaune, si vous vouliez votre robe gros-vert, parce qu'il faut ces deux teintes dans la composition de cette dernière couleur ; plus la couleur que vous choisirez sera claire, plus il faudra vous

montrer difficile sur l'assortiment, parce qu'une nuance trop différente marquerait dans la teinture, ce qui n'arrive pas, lorsqu'on choisit une couleur foncée, car les diverses teintes s'y perdent aisément. Votre assortiment terminé d'après ces principes, vous ferez teindre, à la fois, la robe et l'étoffe assortie, puis vous ferez votre robe, qui paraîtra complétement neuve.

Manière de renouveler les robes d'indienne passées et demi-usées.

Je suppose (ce qui arrive souvent) que l'on ait plusieurs robes d'indienne dont le corsage et les manches ont changé de couleur, ou dont le devant (de la jupe) est usé; ou qui enfin ne peuvent plus servir, parce que les caprices de la mode ont rendu tout-à-fait leur forme ou leurs dessins ridicules; si vous n'avez pas d'enfans pour tirer parti de ces robes, comme je l'ai expliqué précédemment, elles seront donc perdues. Vous pourriez, il est vrai, en faire des jupons de dessous; mais des jupons d'indienne sont bien laids et bien communs, et du reste, vous seriez obligée également de mettre devant une couture transversale par le haut, ce qui acheverait d'en faire un misérable vêtement, tandis qu'en suivant mes conseils, vous pouvez en faire une robe très convenable; voici comment.

Vos robes d'indienne sont de couleurs différentes, mais cela n'importe pas, vous pouvez les mettre en-

semble, en faisant teindre tous les morceaux d'une couleur un peu foncée, gros-vert, ou gros-bleu; la différence des dessins ne vous arrêtera pas davantage, car vous mettrez toutes vos indiennes à l'envers; les dessins ne percent pas ordinairement de ce côté, ou se montrent si peu, qu'ils se perdront dans la couleur, même lorsqu'elle serait très claire. Cela convenu, vous travaillerez à tailler une bonne robe dans vos mauvaises; d'abord vous conserverez le lé du derrière, et les deux pointes contigües de la meilleure robe, pour la robe nouvelle, et vous lui taillerez un lé de devant dans le lé de derrière d'une autre robe, en vous arrangeant de manière que la fente du haut du derrière se rencontre dans le biais que vous mettrez au haut de ce lé de devant; il vous suffira pour cela d'appliquer, en guise de modèle, le lé de devant d'une robe quelconque, sur ce lé de derrière; voici la jupe renouvelée et taillée; coupez ensuite les deux manches dans le bas des lés de devant, dont le haut est usé; le bas en est ordinairement bon; coupez-y le corsage, si vous l'aimez mieux, et vous prendrez les manches dans le lé de derrière restant; cela sera préférable, parce que ce dernier lé est toujours le meilleur morceau.

Vous trouverez aisément les garnitures dans les pointes et les morceaux surabondans, quoique vous mettiez de côté tout ce qui est mauvais.

Il faudra donner ensuite la robe au teinturier,

avant de la faire. Cependant, si vous le préférez, vous pouvez la coudre à l'avance, ou au moins faire le jupon. Cela évitera d'en froisser ensuite le *glacé* en cousant, et préservera les bords des lés des trous qui se font en détirant, mais le calandrage en sera un peu moins uni : toutefois, cet inconvénient est si peu de chose que, si vous avez une bonne robe d'indienne, faite à la mode, et dont la couleur se trouvant peu solide, est passée en blanchissant, vous pouvez la livrer, faite et garnie, au teinturier.

Moyen de tirer parti des indiennes, et toiles peintes, passées, sans les faire reteindre.

Lorsque les étoffes n'ont qu'une couleur fugace, comme tous les calicots teints, dits *percalines*, ou enfin comme la plupart des indiennes, bleu-clair, dont la couleur bleue est produite par l'indigo, on peut (quand les robes qu'elles composent sont passées, ou usées en partie) les faire blanchir pour s'en servir ensuite comme l'on ferait de calicot, c'est-à-dire en faire des jupons, des camisoles, des serre-tête, etc. Il suffit pour cela de mettre ces étoffes à une forte lessive, en les arrosant préalablement d'une eau, étendue d'eau de javelle.

Souvent même cette dernière précaution est superflue, et deux ou trois lessives emportent parfaitement la couleur, sans laisser aucune teinte désagréable sur l'étoffe. Ordinairement à la première, la couleur est affaiblie à un endroit, passée

à d'autres, subsistante même dans quelques parties, mais cela ne doit pas inquiéter ; le résultat finira par être le même : on pourra, comme je l'ai dit, l'accélérer avec de l'eau de javelle.

Manière de renouveler et de recouper les bas.

J'emprunte ce procédé à mon *Manuel des Demoiselles*, parce qu'il me semble parfaitement à sa place dans le recueil des moyens d'économie domestique.

Quand les bas ont été ressemelés souvent, que le coude-pied en est usé, et que le bas du derrière de la jambe est également mauvais, on n'a d'autre parti à prendre que de les recouper en diminuant leur longueur, à laquelle on remédie en ramaillant un morceau vers le haut. Procédez de cette manière.

Ayez un bas de modèle, pour recouper le vôtre dessus : placez le bas à couper sur le modèle, de sorte que le talon du premier dépasse le talon de l'autre, de deux, trois ou quatre pouces, selon ce que vous serez obligée d'ôter à votre bas, et par conséquent selon son degré de vétusté. Coupez transversalement cette partie excédante, jusqu'aux coins du bas, ou jusqu'à l'endroit où passeraient les coutures de côté, qui suivent le talon. Si elles étaient prolongées, cessez de couper en large, et fendez un peu cette partie en long, en mesurant vos fentes sur la couture de côté de votre modèle : coupez ensuite le reste de votre bas sur le pied du

modèle : jetez le surplus. Ce bas aura une semelle de toile.

Voici, bien à peu près, les parties inférieures du bas à couper, renouvelées, mais il en manque une essentielle : ce sont les deux bandes de côté, qui prennent depuis les coutures de côté du talon, et qui, resserrées graduellement par les étrécissures, présentent une pointe légèrement inclinée, de chaque côté du bas à semelle. Vous remplacerez ces bandes par des goussets de même forme, que vous prendrez dans un morceau de tricot pareil au tissu de votre bas : vous mettrez les mailles parallèles au pied du bas, et par conséquent opposées à celles du talon. Vous prendrez garde en taillant ces goussets, de les placer l'un sur l'autre, de manière qu'ils se touchent à l'endroit, car faute de cette précaution, il arrive souvent que l'on se trompe, et que l'un des deux ne peut servir. Vos goussets bien coupés, vous les replierez un peu, du côté du biais, et du côté vertical, en droit fil, puis vous ferez, sur ce petit pli-rentré, un petit point d'épinette. Vous répéterez la même manœuvre à la fente que vous avez faite aux coins du talon, et au bas, jusqu'à ce que le gousset finisse de s'attacher au bas, en partant du point de la fente : vous vous en assurerez, en mesurant le gousset sur cette partie du bas. Vous placerez ensuite la pointe supérieure du gousset, pointe produite par la rencontre du bout du côté vertical, et du côté de biais,

vous placerez, dis-je, cette pointe au point d'où part votre fente, et vous coudrez à l'envers, à surjet, le côté vertical du gousset au côté du talon, et le biais au bas. Si vous voulez que l'ouvrage ait plus d'agrément, vous ferez, au lieu du surjet, un ramaillage de côté : en ce cas, le point-d'épinette est inutile, ou bien il ne se fait qu'après le ramaillage, un seul point, pour les deux morceaux (1). Quoi que vous choisissiez, vous répéterez cette opération à l'autre gousset. Après quoi, achevant le point-d'épinette autour du pied du bas, et doublant le talon, vous coudrez une semelle, et votre bas sera rajeuni.

Il ne vous restera plus qu'à faire une couture à points-arrière au-dessus du talon et au-dessous du point de couture, afin d'ôter la largeur du mollet qui se trouve descendu au bas de la jambe. Vous mordrez cette couture, c'est-à-dire vous laisserez plus ou moins d'étoffe au-dessus de vos points, selon l'indication du bas-modèle, et vous la terminerez en diminuant graduellement le nombre des mailles prises depuis le point de couture, de manière qu'à la fin de la couture, il n'en reste plus du tout. Vous fendrez ensuite, ou vous couperez en suivant le pli longitudinal du milieu la portion

---

(1) *Voyez*, pour l'explication de ces divers points, le *Manuel des Demoiselles*.

du bas surabondante, et mordue au-dessous du point de couture par la couture que vous venez de faire. Après cela, vous rabattrez à droite et à gauche les morceaux laissés très étroits, et vous les fixerez sur le bas par un point d'épinette.

Manière de reborder les souliers et de recouvrir les souliers d'étoffe.

Le galon de soie qui borde les souliers de dames se déchire long-temps avant que cette chaussure soit usée, surtout au derrière du talon, et lui donne un air de malpropreté. Outre cela, comme ce galon soutient, en les réunissant, l'étoffe du soulier, sa doublure, et le cordon qui le serre, il en résulte qu'un soulier débordé, ne tarde point à se déformer. Une femme économe doit prévenir cet inconvénient, et je vais lui en fournir les moyens.

Commencez d'abord par découdre tout le galon usé autour du soulier; ôtez-en bien les points, et, tenant bien ferme la ganse qui sert de cordon pour serrer le tour du soulier, placez à *cheval* un galon neuf sur le bord du soulier et sur cette ganse. Si vous êtes trop embarrassée de la ganse, fixez-la d'abord autour du soulier, en l'embrassant par des points allongés et très peu mordus ou avancés dans le bord. Commencez votre travail en repliant un peu l'extrémité du galon, et en le plaçant au milieu du devant du soulier, à l'endroit où se joignent

les deux bouts de la ganse, et où se place le nœud. Cousez le galon à cheval à points-arrière tant que vous n'aurez pas achevé la partie échancrée du devant du soulier, mais dès que vous retournerez le coin, où commence la bande de côté, travaillez à points-devant; la dureté du soulier, et la nécessité de faire la bordure ferme et bien aplâtie, exigeront une petite variation dans la manière des points-devant. Au lieu de les faire comme à l'ordinaire, vous piquerez perpendiculairement l'aiguille en dehors du soulier, et la ressortirez en dedans; puis vous la repiquerez en dedans, et la ressortirez en dehors, et ainsi de suite, près à près, en serrant bien le point. Quand vous serez parvenue au derrière du talon, vous verrez qu'en cet endroit la doublure du soulier n'était point embrassée par la bordure, comme dans les autres parties, mais qu'elle était rabattue sur le galon à petits points-côté, au niveau du reste de la couture qui fixe le galon tout autour du soulier : vous imiterez ce procédé, en laissant dans cette partie la doublure à part, et en continuant à border jusqu'à ce que vous soyez revenue au point d'où vous êtes partie : vous la rabattrez ensuite en laissant dépasser un peu le galon replié, et de manière que les points ne percent pas à l'endroit. Lorsque vous aurez à reborder des souliers noirs, il faudra prendre de ce galon que l'on fait moitié noir et moitié blanc, pour bordure, afin que le blanc, mis en dedans du

soulier, préserve les bas blancs de la raie noircie qu'un galon entièrement noir y produit ordinairement.

On sait que le dessus des souliers d'étoffe est complétement usé, tandis que la semelle et la doublure sont toutes neuves : les souliers d'étoffe de soie, ou chaussons de bal surtout, se salissent ou se déchirent en une seule séance, et la chaussure devient par là une chose fort onéreuse. Mais l'adresse et l'économie ne manquent pas d'y suppléer.

Quand vos souliers d'étoffe (supposons-les de satin) sont entièrement salis, et que vous songez à les recouvrir, vous commencez d'abord par les déborder, ensuite vous décousez les coutures de côté, et vous laissez tomber la bande du tour le long de la semelle : vous coupez ensuite, à un doigt environ de la semelle, cette bande du tour après l'étoffe du dessus seulement; car vous vous gardez bien de toucher à la doublure : vous coupez de la même manière le dessus du soulier. Cela fait, vous posez ces morceaux retranchés sur l'étoffe dont vous avez dessein de recouvrir vos souliers. Vous les posez de telle sorte que la lisière se trouve en travers du dessus du soulier; et le long de ces morceaux qui vous servent de patrons, vous coupez en laissant deux bons doigts de plus de largeur à la bande du tour et aux parties du devant qui doivent s'attacher à la semelle, afin de remplacer

ce que vous avez laissé de ces morceaux en les retranchant d'après le soulier, et aussi pour faire le pli-rentré de la couture. Cette préparation achevée, vous attachez avec une épingle la moitié de la bande du tour à la moitié du derrière du talon du soulier, puis appliquant cette bande à l'envers, autour du soulier, de manière qu'elle tombe comme une garniture sur la semelle qu'elle dépasse de beaucoup, vous la cousez après la doublure sur le doigt de satin que vous avez précédemment laissé, et le plus près possible de la semelle.

Il est bon de rentrer le bord de la bande avec la pointe des ciseaux dans le petit sillon formé par la jointure de la semelle et du doigt de satin : tâchez ensuite d'approcher le plus possible de cette jointure en cousant. Il vous faut avoir une grosse aiguille enfilée de gros fil doublé, et faire vos points bien près et bien serrés à la manière indiquée pour la bordure des souliers. Quand vous serez au talon, vous tâcherez d'en bien prendre le contour. Vous ferez bien de regarder de temps en temps en relevant la bande, si vous ne vous écartez pas du sillon dont je viens de parler.

Le dessus du soulier est un peu plus difficile à placer. Vous commencerez d'abord à coudre l'extrémité en posant le satin du dessus comme vous avez posé la bande du tour : vous ferez bien attention à ne pas faire grimacer la pointe, et pour en juger, vous releverez de temps en temps le satin

sur la doublure, sous laquelle vous passerez la main comme pour figurer le soulier chaussé; vous prolongerez ensuite la couture à droite et à gauche du bout, jusqu'à peu près la moitié du dessus; ensuite roulant bien l'extrémité de la semelle en spirale serrée, vous retournerez votre travail de manière à ce que le dessus de satin se trouve appliqué sur la doublure. Vous sentez que l'on ne peut ainsi retourner le soulier que jusqu'à un certain point, aussi convient-il de ne pas trop coudre à l'envers; mais aussi il faut coudre de cette manière autant que l'on peut, parce qu'ensuite, pour achever de recouvrir le dessus, il faut coudre à l'endroit dans le sillon de la semelle, et que comme l'espace où sort l'aiguille est très resserré, on ne peut la tirer qu'avec le bout des doigts et à grand'-peine : heureusement ce travail est court. Le soulier ainsi recouvert, vous bâtirez par le haut le dessus sur la doublure, vous referez les coutures de côté qui joignent la bande du tour au devant du soulier, puis vous le terminerez en bordant. Un peu d'habitude vous rendra cette opération facile, mais il faudra toujours beaucoup de patience et de précaution.

Il est inutile de dire qu'il faut border avec de la soie tous les souliers de quelque étoffe qu'ils puissent être.

CHAPITRE VI.

VERNIS, COLLES ET MASTICS.

Recette d'un vernis propre à garantir les vases de cuivre, ainsi que ceux de tout autre métal, de la rouille et des altérations qu'ils subissent par l'action de l'air et de l'humidité.

Le copal fait la base essentielle de ce vernis, qui toujours est transparent et sans couleur, lorsque le copal est d'une belle qualité, et tel que l'on en trouve souvent dans le commerce.

On commence par réduire le copal en poudre fine et on verse dessus suffisante quantité d'huile essentielle de térébenthine bien claire, très fluide et sans couleur. On laisse le tout en digestion, sur un bain de sable, à une chaleur modérée, dans une capsule de grès ou de porcelaine, en observant d'agiter le mélange, le plus souvent possible, avec une baguette de verre. C'est au moment qu'une consistance sirupeuse commence à se manifester, que la dissolution totale du copal s'achève, surtout si on continue à agiter le mélange, et si on a la précaution d'ajouter de temps en temps de l'huile essentielle de térébenthine pour remplacer celle qui s'évapore. On pourrait épargner les trois quarts d'huile de térébenthine que l'on

perd par l'évaporation dans des vaisseaux ouverts, en opérant la dissolution dans un matras à long col, qu'on exposerait à la chaleur d'un bain de sable, un temps suffisant pour accélérer la dissolution complète du copal, et en secouant fréquemment le matras. Le vernis qu'on obtient de l'une ou de l'autre de ces manières, devient jaunâtre en poussant trop fortement la chaleur, et comme par sa consistance trop mielleuse il serait d'une application difficile, il convient, au lieu de le délayer avec de l'huile de térébenthine, de le mêler avec une quatrième ou une cinquième partie de l'alcool, en se gardant d'en mettre plus qu'il n'en faut; car un excès le rendrait laiteux, par la précipitation d'une partie du copal, qui ne peut admettre dans sa dissolution qu'une certaine quantité d'alcool, sans se précipiter.

Les vases de cuivre ou de tout autre métal peuvent recevoir une, deux ou trois couches de ce vernis, et doivent être bien séchés chaque fois au four; ils supportent très bien le lavage à l'eau bouillante, et peuvent résister à une chaleur encore plus élevée, sans que le vernis se détache; mais, dans tous les cas, on doit éviter le frottement de ces sortes de vases avec du sable ou d'autres corps durs.

Vernis pour la poterie.

Broyez ensemble, et aussi fin qu'il est possible, du verre blanc et de l'alcali minéral par égale portion, tamisez et mêlez ces deux substances avec soin. Exposez ensuite ce mélange à une forte chaleur, jusqu'à ce qu'il soit devenu très sec; mettez-le dans des vases qui ont déjà éprouvé une cuisson, il se fond, et le vernis est fait. On peut alors l'employer comme celui qui est habituellement en usage, et que le plomb qui entre dans sa composition rend malsain. Celui-ci n'a aucun danger.

Vernis pour les tableaux.

Il ne faut de vernis aux tableaux que pour rappeler les couleurs, les conserver, et non pas les colorer ou leur donner un brillant qui empêcherait de distinguer les sujets; il faut aussi éviter qu'ils soient ternes; ils doivent être au contraire blancs, légers et doux. A l'esprit de vin, ils font gercer les couleurs; à l'huile, il les empâtent; étant trop colorés et trop mous, ils voilent les draperies et empêchent qu'on ne puisse les nettoyer, puisqu'on enlève en même temps les couleurs. Ces inconvéniens ont fait rejeter tous les vernis à l'esprit de vin, et les vernis gras pour les tableaux, afin d'en adopter un à l'essence de térébenthine.

Pour que ce vernis soit beau, qu'il nourrisse parfaitement la toile, maintienne les couleurs dans leur état, et pour qu'on puisse l'enlever sans dégrader le sujet, composez-le avec du mastic et de la térébenthine que vous ferez fondre ensemble dans de l'essence, repassez-le et le laissez clarifier. Vous pouvez l'employer sur les tableaux, mais il doit être composé avec soin.

Vernis pour les bois dont la dureté est telle qu'il résiste à l'action de l'eau bouillante.

Huile de lin.	1 livre et demie.
Ambre.	1
Litharge pulvérisée	5 onces.
Blanc de céruse pulvérisé.	5
Minium pulvérisé	5

On fait bouillir de l'huile de lin, dans un vase de cuivre rouge non étamé, et on y tient suspendus, dans un petit sac, la litharge, la céruse et le minium, en ayant l'attention de ne pas leur faire toucher le fond du vase.

On continue la cuisson jusqu'à ce que l'huile prenne une couleur brune foncée; alors on retire le petit sac, l'on jette ensuite une gousse d'aïl, et l'on continue la cuisson en renouvelant cette gousse sept à huit fois.

L'ambre ne sera ajouté à l'huile qu'après avoir été fondu de la manière suivante. On prend la

dose d'ambre ci-dessus indiquée, avec deux onces d'huile de lin que l'on placera sur un feu violent. Lorsque la fusion sera complète, on la versera bouillante dans l'huile, que l'on continuera de laisser bouillir pendant deux ou trois minutes en remuant bien le tout; après quoi on filtrera cette mixture et on la conservera, lorsqu'elle sera refroidie, dans des bouteilles bien bouchées.

Ce vernis est aussi solide que la manière de s'en servir est facile.

Après avoir bien poli la pièce de bois sur laquelle vous voulez appliquer le vernis, on y met une légère couche d'un mélange de suie avec de l'essence de térébenthine. Quand ce premier enduit est parfaitement sec, on y passe une couche de vernis avec une éponge fine, afin de la distribuer bien également. Ces couches se répètent jusqu'à quatre fois, après avoir toujours eu soin de bien laisser sécher la précédente. Après la dernière couche, on place la pièce vernie dans une étuve jusqu'à dessiccation, afin de pouvoir polir sans crainte.

Les nuances que l'on veut donner au bois vernis dépendent de la première couche que l'on donne, et qui, comme on l'a vu plus haut, est appliquée avant le vernis, et a pour base la couleur que l'on désire obtenir.

Papiers peints ; méthode pour les coller et détruire en même temps les punaises.

Lorsque les murs ne sont pas unis, on les gratte d'abord, soit avec un outil, soit au moyen d'une pierre de grès; on prend ensuite, pour une chambre de dix pieds de hauteur sur quinze pieds de longueur et de largeur, une livre de colle que l'on humecte légèrement. Une heure après, on la met devant le feu avec trois chopines d'eau, on y joint huit onces de térébentine (la résine et non l'essence), et on la laisse cuire pendant une demi-heure, en la remuant continuellement. Lorsque la térébenthine est entièrement dissoute, on enduit les murs de deux ou trois couches de cette colle à chaud; on prend ensuite, pour coller le papier, de la colle de farine dans laquelle on fait encore dissoudre au feu de la térébenthine, dans la proportion de cinq ou six onces par livre de colle, ayant toujours soin de bien la remuer, sans quoi la térébenthine tacherait le papier, si elle n'était pas bien dissoute dans la colle. Cette manière a le grand avantage de détruire les punaises qui se trouvent dans beaucoup d'appartemens, lesquelles sont recouvertes par les premières couches dont on enduit d'abord les murs.

Peinture à la pomme de terre. — Prenez une livre de pommes de terre pelées, bien cuites; écrasez-les, tandis qu'elles sont encore chaudes, dans trois

ou quatre livres d'eau bouillante, puis passez-les dans un tamis de crin. Après quoi, ajoutez-y deux livres de bonne craie en poudre très fine, que vous aurez auparavant bien délayée dans quatre livres d'eau, et remuez le tout. Il en résultera une sorte de colle susceptible de recevoir toute espèce de couleur, même celle de la poudre de charbon, ou de brique et du noir de fumée, dont on pourra se servir comme d'un moyen économique pour peindre des battans de porte, des murs, etc., etc.

Nouveau vernis pour rendre les souliers et les bottes imperméables, et en prolonger la durée.

On s'est occupé en France, depuis plusieurs années, de trouver des moyens qui pussent rendre les cuirs imperméables. Différens procédés ont été présentés au public, mais aucun n'a complétement réussi. Un médecin chimiste, M. Pajot de Laforet, les a tous étudiés, et a reconnu ce qui manquait à chacun d'eux pour être employé efficacement dans tous les cas d'hygiène qui ont rapport à la chaussure. Une suite de travaux et de recherches lui a démontré qu'il avait enfin rencontré le véritable préservatif des pieds qu'on désirait depuis long-temps, grâce au vernis dont nous allons indiquer la composition ; il n'est pas une seule paire de souliers ou de bottes qui ne puisse être, pour toujours, parfaitement garantie des atteintes de

l'humidité la plus intense, et même du contact immédiat de l'eau.

Composition de vernis.

Pour composer le vernis de M. Pajot de Laforet, il s'agit d'abord de prendre un chaudron de cuivre ou un vase de terre vernissée, qu'on place sur un fourneau allumé, avec une quantité suffisante de charbon. On versera une livre d'huile siccative de lin, et six onces de blanc de baleine dans le vase ; il faut qu'il ne soit plein qu'à moitié, afin d'avoir le temps de le retirer du feu quand le vernis vient à se lever. Versez dans l'huile et le blanc de baleine, une once de gomme élastique coupée en petits morceaux dégagés de toute humidité. Quand la gomme sera dissoute, on ajoutera peu à peu à ce vernis une demi-livre de résine de sapin en poudre, deux onces de poix novale, deux onces de térébenthine, une once de résine élémi, une demi-once de bitume de Judée, et quatre onces de vernis gras de sapin fin ; quand le tout sera bien incorporé, on retirera le vase de dessus le feu, et lorsque la matière sera à moitié refroidie, on l'aromatisera avec trois gros d'huile essentielle de lavande. Le vernis étant froid, on le mettra en bouteilles pour le conserver.

Manière de se servir du vernis.

Il faut placer près du feu le flacon qui contient le vernis, afin de le rendre plus fluide, et avoir soin aussi de faire chauffer doucement au soleil ou au feu, la semelle des souliers et des bottes, ainsi que les coutures, afin que le cuir absorbe mieux la composition dont il doit être imprégné. Il est nécessaire de faire quatre enduits de vernis qui doivent être séparés chacun par un intervalle de quatre jours, et plus ou moins compactes en raison de la qualité plus ou moins poreuse du cuir et de l'épaisseur des semelles. Il sera facile de reconnaître quand elles seront suffisamment saturées de vernis, parce qu'alors elles resteront luisantes. C'est avec un pinceau de soies de sanglier, gros comme le doigt, que l'on étend ce vernis sur les semelles, les coutures, et seulement autour de l'empeigne, environ un travers de doigt de hauteur au-dessus de la semelle, parce que le dessus du soulier, peu sujet à être mouillé, sert à l'évaporation de la transpiration des pieds.

Pour les bottes et les souliers dont on doit faire usage pour marcher souvent dans l'eau, il faut frotter avec le vernis, non seulement les semelles, les coutures et les empeignes, mais aussi la tige, pour les rendre entièrement imperméables.

Cette préparation bien faite suffit pour toute la durée des souliers et des bottes. Si on veut en faire

usage pour des chaussures qui ne soient pas neuves, on aura grand soin de les faire bien nettoyer et bien sécher avant d'y mettre cette composition chimique.

Quelque efficace que soit la composition que nous venons de faire connaître, nous ne nous croyons pas pour cela dispensée d'en indiquer d'autres, les ingrédiens qui la composent pouvant ne pas être à la portée de tout le monde. Nous allons donner encore la recette de quelques compositions dont le succès n'est pas aussi certain, mais que l'expérience a cependant sanctionnée en maintes occasions. Voici d'abord celle d'une cire recommandée par d'habiles chimistes.

Les bottes doivent être molles, de bonne vache, bien conditionnées, et autant à l'épreuve qu'elles peuvent l'être par la qualité du cuir et la couture. Prenez une demi-livre de suif, quatre onces de graisse de porc, deux onces de térébenthine, deux onces de cire jaune nouvelle, et deux onces d'huile d'olive; faites fondre le tout ensemble et mêlez bien. La veille de la chasse, on aura soin que les bottes n'aient aucune humidité; on les chauffera doucement à un feu clair, et lorsqu'elles seront bien échauffées, on les oindra, avec la main, de cette composition, chauffée au point d'en endurer la chaleur, et on leur en donnera en les maniant et remaniant à plusieurs reprises, autant que le cuir en pourra boire. Le lendemain, les bottes, en

les mettant, pourront paraître un peu roides; mais le moment d'après la chaleur de la jambe leur rendra leur souplesse. Lorsque les bottes sont neuves, il faut les porter deux ou trois fois avant de leur donner cette onction, afin de leur ôter cet apprêt gras qu'ont tous les cuirs neufs. Avec des bottes ainsi préparées, on peut chasser des journées entières dans les marais, sans redouter l'eau ni l'humidité.

Autre. — Prenez vinaigre blanc, trois demi-setiers; noir d'ivoire et mélasse, de chaque quatre onces; huile d'olive, deux cuillerées; acide sulfurique (huile de vitriol), une once; triturez dans un mortier de fer ou de verre, le noir d'ivoire, la mélasse, et l'huile; ajoutez peu à peu le vinaigre; versez le tout dans une terrine; alors ajoutez l'acide sulfurique.

Autre. Mélangez une pinte d'huile sans goût, deux onces de cire jaune, deux onces de térébenthine et une demi-once de poix grasse de Bourgogne, fondue avec soin sur un feu lent; frottez vos bottes ou vos souliers neufs avec cette composition, soit au soleil, soit à quelque distance du feu, avec une éponge ou une brosse douce, et recommencez aussi souvent que la chaussure se sèche, jusqu'à ce qu'elle en soit tout-à-fait saturée; elle deviendra impénétrable à l'humidité, et durera plus long-temps, parce qu'elle aura acquis plus de souplesse et de moelleux, ce qui empêche que le cuir ne se ride.

Il faut avoir soin de ne pas porter les chaussures préparées d'après la méthode indiquée, avant qu'elles soient bien sèches, autrement, loin de durer long-temps, elles ne s'useraient que plus vite.

Colle insoluble dans l'eau.

On peut faire avec le fromage une excellente colle, comme il suit. Prenez du fromage fait avec le lait écrêmé ; ôtez-en la peau, coupez-le en tranches et faites-le bouillir dans l'eau en le remuant avec une cuiller, jusqu'à ce qu'il soit réduit à une masse fortement visqueuse qui ne s'évapore pas avec l'eau. Jettez l'eau chaude et versez de l'eau froide dessus. Pétrissez et versez l'eau à plusieurs reprises. Broyez ensuite cette masse chaude sur une pierre avec de la chaux vive, en quantité suffisante, et gardez-la pour l'usage. On l'emploie à chaud de préférence. Ce ciment, dès qu'il est sec, c'est-à-dire environ deux jours après qu'on l'a appliqué, est insoluble à l'eau. On peut l'employer pour le bois, le marbre, les vases de terre cuite, et l'on a peine à découvrir les joints.

Colle de farine imputrescible.

On lui donne cette qualité, dit M. Mac-Culloch, dans le *Journal philosophique d'Edimbourg*, en y mettant de l'essence de menthe, de lavande, de térébenthine : elle acquiert en séchant la consistance de la corne ; mais pour s'en servir ensuite, il suffit

de l'humecter. Si l'on y mélange du sucre brut on peut la conserver long-temps liquide dans un vase bien bouché. Un peu de vinaigre produit le même effet; elle risque moins alors de s'écailler. Un peu de sublimé corrosif écarte les insectes, et l'empêche de fermenter.

Manière de faire la colle, de plusieurs façons.

On dissout de la gomme arabique dans la moindre quantité d'eau possible; on la délaie ensuite avec de l'eau-de-vie ou de l'esprit de vin que l'on ajoute à mesure qu'il s'évapore. En épaississant le tout avec du gypse, on en fait un ciment très commode dans les ouvrages en papier ou carton.

En ajoutant de la gomme ammoniaque à la solution de gomme arabique dans l'esprit de vin, on rend le ciment meilleur encore; il réussit bien pour rejoindre le verre ou la porcelaine.

Les rognures de vélin ou parchemin, ainsi que celles de peau blanche, c'est-à-dire préparée à l'alun au lieu de tan, prennent après une longue ébullition dans l'eau pure, l'état d'une colle très belle et très transparente.

On peut faire dissoudre la colle de poisson dans l'eau ou dans l'esprit de vin; on la rend meilleure en y mêlant, avant de la dissoudre dans ce dernier liquide, un tiers de son poids de gomme ammoniaque. On fait dissoudre le tout au bain-marie, et l'on connaît que le mélange est au degré d'é-

paisseur convenable quand une goutte qu'on en sépare devient solide en se refroidissant. Elle se liquéfie de nouveau à un degré de chaleur qui ne dépasse guère celui du corps humain; en sorte que rien n'est plus commode que cette colle pour les opérations délicates qui ont pour objet la préparation des insectes dans les collections (1). Lorsque l'esprit de vin est finalement évaporé, la colle perd sa propriété fusible.

On l'emploie aussi avec succès pour rejoindre des fragmens de porcelaines; il faut pour cela les chauffer en les plongeant quelque temps dans l'eau chaude, on les essuie bien, on met la colle avec un pinceau sur les faces à réunir, et on les applique ensuite fortement en les attachant l'une à l'autre jusqu'à parfaite dessiccation.

A la Chine et au Japon on n'emploie pas d'autre colle que celle qu'on fait avec de la farine de riz. Elle est fort supérieure à la colle de farine ordinaire par sa solidité et sa propreté. On délaie d'abord la farine de riz avec de l'eau froide; on la fait ensuite chauffer et bouillir jusqu'à ce qu'elle forme une pâte claire et blanche. Elle convient pour tous les objets de cartonnage que l'on veut soigner et rendre élégans. On peut lui donner la consistance du plâtre; alors on en fait des bustes, des bas-

---

(1) Cette colle conviendrait aussi beaucoup pour faire les fleurs artificielles. (Voyez le *Manuel des Demoiselles*.)

reliefs, des vases qui sont susceptibles de recevoir un très beau poli dès qu'ils sont secs. Ils se conservent fort long-temps, cela fait une sorte d'albâtre.

Mastic qui résiste à l'eau et au feu.

Prenez une demi-pinte de lait; mêlez-y une égale quantité de vinaigre, de manière à ce que le lait se coagule. Séparez les parties coagulées des parties séreuses; mêlez ces dernières avec le blanc de quatre à cinq œufs après les avoir bien battus. Le mélange de ces deux substances étant parfait, ajoutez-y de la chaux vive qui aura été passée par le tamis; faites du tout une pâte épaisse qui ne coule pas, lorsque vous vous en servirez.

Si avec ce mastic on réunit avec soin les parties cassées où les fissures d'un corps, et qu'on le fasse sécher convenablement, il résiste à l'eau et au feu. Quelqu'un qui en a fait l'expérience, assure qu'il a bouché une grande fente au fond d'un grand chaudron de fer dans lequel il fait souvent bouillir de la poix et que ce chaudron lui a servi cinq ans dans cet état sans qu'il ait été nécessaire d'y faire aucune réparation.

Mastic imperméable à l'eau, propre à souder et raccommoder les vases et ustensiles de poterie.

On forme plusieurs espèces de mastics, mais toutes laissent quelque chose à désirer, et celui même connu sous le nom de *mastic de fontaine* s'oxide, s'effleurit avec le temps, et d'ailleurs est

extrêmement sec et cassant. Nous en présentons ici un à nos lecteurs qui n'a aucun des désavantages que l'on reproche aux autres, et qui peut même être appliqué en grand pour les bassins comme pour les pièces d'eau les plus considérables pavées ou maçonnées, afin d'en boucher les fissures ou les fentes.

Prenez quelques livres de colle-forte; la noire est la meilleure : faites-la tremper pendant une nuit dans une quantité d'eau suffisante, en opérant de la même manière qu'on le fait pour la colle-forte ordinaire. On fait cuire dans un pot de fer et mieux encore au bain-marie; dès que la colle prend une bonne consistance, on prend un mélange de parties égales de chaux éteinte et de craie, ou plâtre mis en poudre; et on projette peu à peu cette poudre dans la colle, en remuant avec une spatule ou verge de fer.

Ce mastic s'emploie à chaud, et dès qu'il est refroidi, il devient absolument impénétrable à l'eau, et bouche hermétiquement les fentes et les cassures. Quelques expériences ont même prouvé que ce mastic pourrait être employé avec avantage dans la marine et fournir un excellent *corroi* pour les vaisseaux. On en doit un autre à M. Pajot de Laforet, avec lequel on raccommode non pas seulement la grosse poterie, mais encore la faïence, la porcelaine, le cristal et le marbre.

Pour composer ce mastic ou colle-forte, il faut

prendre de la colle de poisson coupée en petits morceaux, qu'on fait infuser vingt-quatre heures dans de bonne eau-de-vie tiède. Ensuite on l'éclaircit avec de l'esprit de vin dans lequel on a fait dissoudre un gros de gomme ammoniaque par once d'esprit de vin, et un gros de résine mastic, le tout réduit en poudre. On ajoute à cette dissolution deux gousses d'ail pilées et un gros de colle de Flandre réduite en poudre; on la met sur le feu, et on l'y laisse jusqu'à ce qu'elle bouille et que la dissolution des matières soit opérée: on la retire alors, et on la passe au travers d'un linge. Si, lorsqu'elle est passée, on désire lui donner plus de ténacité, on n'a qu'à y ajouter deux gros de chaux d'étain par once de colle. On conservera ce mastic dans une fiole de verre bouchée.

Quand on veut en faire usage, on fait chauffer la fiole au bain-marie pour le liquéfier. On chauffe aussi les fragmens avant de les coller. Il va sans dire que leurs surfaces doivent être bien nettoyées. Ce mastic, qui se sèche dans l'espace de deux à trois jours, peut servir également pour coller le bois.

Les faïences, les porcelaines, etc., ainsi restaurées, sont aussi solides qu'avant d'avoir été brisées.

CHAPITRE VII.

ENCRE.

Fabrication de l'encre.

A trois quarts de pinte d'eau, ajoutez trois pintes de vinaigre de vin blanc, quinze onces de noix de galle bleue broyée légèrement; laissez reposer six jours le mélange près du feu; joignez-y alors six onces de couperose verte et sept onces de gomme arabique réduite en poudre fine; laissez le tout près du feu six jours de plus, et remuez-le fréquemment; passez la liqueur à travers un linge fin, et mettez-la en bouteilles pour vous en servir.

Remarque : Le vinaigre fortifie la couleur de l'encre; mais il a l'inconvénient de gâter tout-à-fait les plumes. Un auteur anglais (Prouet) dit que la meilleure encre se fabrique en réduisant l'infusion de noix de galle dans de l'eau pure où l'on a jeté du fer. Avec procédé on obtient certainement de très bonne encre. On ajoute d'ordinaire de la gomme en proportion convenable.

Recette pour cinq pintes d'encre bien noire.

Mettez une livre de noix de galle d'Alep dans une jatte de pierre ou dans un poêlon vernissé;

ajoutez alors cinq pintes d'eau claire presque bouillante ; laissez reposer le mélange pendant quinze jours sur l'âtre de la cuisine ou à un feu modéré ; ajoutez ensuite quatre onces de couperose verte ou de sulfate de fer, quatre onces de copeaux ou de raclures de bois de campèche, une once d'alun, une once de sucre candi et quatre onces de gomme arabique ou du Sénégal. Laissez reposer la composition dix ou douze jours de plus à une chaleur modérée, l'ouverture du vase légèrement couverte avec du papier ; remuez bien les ingrédiens avec un bâton deux fois le jour dans cet intervalle ; passez ensuite l'encre à travers un linge ou une flanelle ; mettez-la en bouteille, alors bouchez-la bien et conservez-la, pour vous en servir, dans un endroit d'une chaleur tempérée.

On peut regarder cette encre comme excellente, durable, et conservant à l'écriture un noir épais.

N. B. Les meilleures noix de galle pour l'encre sont les noix fortement colorées, pesantes et où il n'y a pas de trous à ver.

Moyen d'empêcher l'encre de moisir.

Mettez dans la bouteille une demi-douzaine de grains d'orge broyés avec la gomme arabique. Si vous voulez avoir de très belle encre, il faut vous servir de vin blanc ou de vinaigre et d'eau, au lieu d'eau seule.

Autre procédé contre la moisissure de l'encre.

Le girofle mis dans l'encre empêche qu'elle ne se moisisse. On peut, suivant le docteur Mac-Culloch, produire le même effet avec une très petite quantité d'huile de lavande ou de toute autre essence. Je peux assurer qu'on y parvient de même en jetant dans l'encrier infiniment peu de deutoxide de mercure ou précipité rouge.

Encre rouge.

Prenez un quarteron du meilleur bois du Brésil (mettez-le sur un billot, s'il est possible, et râpez-le ou raclez-le vous-même), une once de crème de tartre et une once d'alun; faites bouillir ces ingrédiens dans une pinte d'eau claire jusqu'à ce qu'elle soit réduite à moitié; alors ajoutez à votre encre, quand vous l'aurez filtrée toute chaude, une once de gomme arabique avec une once de beau sucre.

En y ajoutant en outre un peu de sel, on empêchera qu'elle ne moisisse.

Autre. Faites bouillir une once de bois de Fernambouc avec douze onces d'eau et une demi-once d'alun. Lorsque le liquide est réduit à huit onces, on le passe, et on y ajoute une demi-once de gomme arabique en poudre.

Recette pour faire à froid de l'encre excellente.

On peut, si on le désire, n'en faire qu'une bouteille à la fois, mais le meilleur moyen est d'opérer sur une plus grande quantité, parce qu'indépendamment de l'économie, il y a encore du bénéfice. C'est pourquoi il faut prendre une dame-jeanne, ou mieux encore un petit baril dans lequel on jettera quatre livres de sulfate de fer (couperose verte du commerce) pilé assez menu, deux livres de noix de galle grossièrement concassée et point pilée, parce que sa poussière rendrait l'encre bourbeuse, et deux onces de gomme arabique, qui peut très bien être remplacée par la gomme brune du cerisier ou de l'abricotier, moins chère, aussi bonne pour l'usage, et qu'on pourrait préférer. On jette encore dans ce baril un verre de mélasse, ou gros sirop noir, et par-dessus le tout assez d'eau pour que le petit baril en soit rempli aux trois quarts; alors il faut le fermer au moyen de sa bonde, le rouler et brasser pendant un demi-quart d'heure, opération qu'il faut répéter pendant une semaine, une seule fois chaque jour; au bout de cet espace de temps l'encre est faite.

Dès que l'on veut s'en servir, on met le tonneau en perce, ayant à cet effet un petit robinet en cuivre, qu'il faut placer à deux doigts du bord, afin qu'il ne s'engage pas dans le dépôt des noix de galle. Si l'encre était trop forte, il faudrait y

mettre plus d'eau ; si elle ne l'était pas assez, on y ajouterait un peu de noix de galle et de couperose, en observant cependant que cette encre est toujours un peu pâle, au moment où l'on écrit ; mais que l'écriture devient du plus beau noir en moins d'une heure de temps.

Lorsqu'on en aura tiré ou consommé deux ou trois bouteilles, on pourra débonder le baril et y remettre autant d'eau, ce qui peut se répéter plusieurs fois, jusqu'à ce que l'on juge qu'elle n'est plus assez noire, et alors on remet de nouveau de la couperose, de la noix de galle et de la gomme, mais le tout en bien moindre quantité que la première fois, parce que le dépôt fournit encore long-temps, plus ou moins de teinture. Quant au choix de ces matières, la couperose est toujours bonne; il en est de même de la gomme, mais autant que faire se peut, il faut choisir les noix de galle petites, unies, noires et pesantes, à leur défaut les plus grosses, rousses et tuberculeuses peuvent servir. Cette encre ainsi manipulée est excellente ; jamais elle ne moisit, et plus elle vieillit, plus elle devient bonne.

Encre indélébile.

L'encre commune est susceptible d'être effacée par l'acide muriatique oxigéné. Des exemples réçens viennent de prouver combien il est facile d'abuser de la connaissance de ce procédé. C'est

un motif pour nous de recommander à l'attention du public la composition suivante, pour une encre absolument indestructible.

Faites bouillir une once de bois de Brésil et trois onces de noix de galle dans quarante-six onces d'eau, jusqu'à ce que le tout soit réduit à trente onces ; versez cette décoction, tandis qu'elle est encore chaude, sur une demi-once de sulfate de fer ou de vitriol martial, un quart d'once de gomme arabique et un quart de sucre blanc. Après que ces substances sont dissoutes, ajoutez une solution d'une once un quart d'indigo réduit en poudre fine, dans trois quarts d'once de noir de fumée très pur, délayé d'avance dans une once de la meilleure eau-de-vie.

La recette suivante est encore plus simple.

Faites bouillir une once de bois de Brésil avec douze onces d'eau et une demi-once d'alun ; laissez continuer l'ébullition jusqu'à ce que le mélange liquide ait été réduit à huit onces, alors ajoutez une once d'oxide noir de manganèse, réduit par la transfusion à une extrême finesse, et joignez-y, pour la mêler à la composition, une once de gomme arabique.

Préparation d'une encre de la Chine de bonne qualité.

Les propriétés et les caractères auxquels on reconnaît l'encre de la Chine de bonne qualité, sont les suivans: sa cassure est d'un beau noir

luisant ; mouillée, elle se dessèche en offrant une superficie luisante un peu cuivrée. Sa pâte, complétement homogène, est très fine; délayée, elle donne, suivant les proportions d'eau, des teintes plus ou moins foncées, depuis les plus légères jusqu'aux plus intenses, toujours parfaitement uniformes, dont les bords peuvent être *fondus*, en passant à temps un pinceau mouillé d'eau pure, mais qui, étant desséchées, ne sont plus susceptibles d'être *délavées* à l'eau, même à l'aide du frottement d'un pinceau, ce qui prouve que l'encre de la Chine réagit sur l'une des substances contenues dans le papier; car, étendue sur la porcelaine ou l'ivoire, elle est facilement délayée et enlevée au pinceau.

C'est après avoir étudié ces divers caractères de l'encre de la Chine, qu'un habile chimiste est parvenu à en composer une qui jouit de toutes les propriétés de la meilleure qu'on trouve dans le commerce. Voici la recette qu'il indique :

On prend de la gélatine fluide et non susceptible de se prendre en gelée ; par une longue ébullition, on en précipite une partie par une infusion aqueuse de noix de galle; on fait dissoudre ce précipité par l'ammoniaque, puis on ajoute le reste de la gélatine altérée; il faut que cette solution soit assez épaisse pour former, avec le noir de fumée, une pâte consistante, susceptible d'être moulée.

Le noir de fumée doit être choisi de la plus grande ténuité possible. On peut prendre celui qui dans le commerce est connu sous le nom de *noir léger fin*. On le mêle avec une quantité suffisante de la colle préparée ; on y ajoute un peu de musc ou quelque autre aromate, pour masquer l'odeur désagréable de la colle ; puis on broie le tout avec soin sur une glace, à l'aide d'une molette. On donne ensuite à la pâte épaisse, ainsi obtenue, la forme de bâtons ou parallélipipèdes rectangles, à l'aide de moules en bois incrustés de lettres et dessins qui doivent paraître en relief sur toutes les faces.

On fait dessécher lentement ces bâtons en les tenant recouverts de cendres ; enfin la plupart sont dorés par l'application d'une feuille d'or, sur toute leur superficie humectée. (*Dictionnaire technologique*, tome VIII.)

On fait encore de l'encre de la Chine par le procédé suivant :

Prenez des féveroles noires séchées, brûlez-les et réduisez-les en poudre ; mêlez-les avec de l'eau de gomme arabique, formez-en une masse, pressez-la bien et laissez-la sécher.

Encre chimique paraissant, disparaissant et changeant de couleur à volonté.

Pour composer cette encre, il faut prendre une once de sel de cobalt, que l'on fait fondre dans une

pinte, au plus, d'eau bien nette et bien pure, jusqu'à ce qu'elle ait acquis une couleur de rose. Tout ce qu'on écrira ou dessinera sur le papier ou même sur le taffetas avec cette dissolution, disparaîtra en séchant, et dès que l'eau sera évaporée, le papier restera blanc, et sera ainsi envoyé à sa destination. On peut même dessiner ou écrire toute autre chose dans les intervalles, interstices, ou interlignes, avec de l'encre ordinaire afin de donner le change. Aussitôt qu'on approchera, mais légèrement, le papier ou le taffetas du feu, le dessin ou l'écriture cachée se montrera en vert céladon, et le tout disparaîtra de nouveau à mesure du refroidissement.

Cette opération peut se répéter huit à dix fois, en ne chauffant pas trop le dessin ou l'écriture, parce que sans cela les traits se noircissent et deviennent indélébiles. Il est inutile d'observer que cette encre chimique peut être employée dans une foule d'occasions, soit d'utilité ou d'agrément. Elle se conserve fort long-temps en bouteille.

Procédé indiqué par M. Julia-Fontenelle, pour faire de l'encre semblable à celle de la Chine.

On prend six parties de colle de poisson que l'on fond dans le double de son poids d'eau bouillante. On dissout également dans deux parties d'eau une partie de suc de réglisse d'Espagne. On mêle les deux liqueurs chaudes, et on incorpore peu à peu

avec une spatule, une partie du plus beau noir d'ivoire. Quand le mélange est bien fait, on évapore toute l'eau au bain-marie, et l'on moule la pâte comme on veut.

CHAPITRE VIII.

REMÈDES CONTRE DIVERS ACCIDENS.

Le *Manuel de Médecine et de Chirurgie domestiques* nous dispense d'indiquer les moyens préservatifs propres à être employés avec succès contre ces incommodités légères qui n'exigent pas le secours du médecin, et causent cependant quelquefois de vives inquiétudes. Cette tâche eût rentré dans mon attribution sans l'excellent traité dont le docteur Morin vient de publier la deuxième édition. Grâce à ses explications simples et raisonnées, les habitans des campagnes pourront, dans bien des occasions, se traiter eux-mêmes sans danger. Nous nous contenterons, pour ce qui nous regarde, de faire connaître quelques recettes contre des accidens qui exigent la prompte application de leur antidote, et nous avons pensé qu'il ne serait pas inutile d'y joindre une instruction sur les champignons, qui ne saurait être trop répandue.

Méthode curative de la morsure des vipères et d'animaux enragés.

Dès que le chardon roland ou panicaut commun (*eryngium campestre*), l'herbe aux vipères (*echium vulgare*) et la mélisse de Crète (*melissa cretica*) commencent à monter en graines, on les arrache et on les fait sécher à l'ombre; ensuite on les pulvérise, les deux dernières dans leur entier, et la racine seule de la première. On passe ces trois poudres au tamis, on les mélange par tiers, et on les conserve ainsi dans un flacon bouché hermétiquement.

La dose, pour les hommes, est depuis un demi-scrupule jusqu'à un scrupule; et pour les animaux, depuis un demi-drachme jusqu'à un drachme.

Immédiatement après la morsure, il faut administrer au blessé cette poudre en observant les doses indiquées, et continuer, soir et matin, pendant neuf jours de suite.

Rien n'oblige le malade à observer une diète sévère.

Le véhicule dans lequel on lui fait prendre la poudre est aussi très indifférent.

Les habitans du district de Hoya de Castella, partie méridionale de la Valentia en Espagne, connaissent ce remède depuis un temps immémorial, comme spécifique contre la morsure des vipères. Il a été employé avec succès contre les morsures

des chiens enragés, d'après les conseils du célèbre botaniste Cavanilles; mais il faut faire usage de cette poudre aussitôt la morsure reçue. (1)

Moyens curatifs de l'asphyxie.

Quoique les moyens curatifs à employer pour remédier à l'asphyxie soient généralement connus, il n'est cependant pas inutile de les rappeler ici.

Il faut d'abord transporter l'individu que l'on veut rappeler à la vie, dans un lieu où il puisse respirer un air parfaitement pur. Ensuite on le dépouille de ses vêtemens, on l'étend sur des corps chauds, on lui frotte rudement les parties les plus sensibles du corps, telles que la plante des pieds, l'intérieur de la main, et on lui fait respirer des gaz irritans, tels que le gaz ammoniac (alcali volatil), le gaz acide sulfureux (acide vitriolique ou espèce de vitriol), le gaz acide muriatique oxigéné (acide marin déphlogistiqué), que des expériences récentes paraissent indiquer comme l'agent le plus efficace dont on puisse se servir en pareil cas.

---

(1) Un médecin de Cheltenham (Angleterre) prétend avoir découvert un remède certain contre la rage. Ce remède se réduit à répandre quelques gouttes d'un acide quelconque, pourvu qu'il soit minéral, sur la morsure. L'acide décompose la bave, et lui fait perdre ses qualités délétères. (*Times*, *juillet* 1825.)

Moyens de rendre nulles les suites d'une brûlure d'eau chaude (indiqués par M. Rue.)

A l'instant où l'on s'est brûlé avec de l'eau chaude, on frotte la partie brûlée avec quelques poignées de farine que tout le monde peut trouver sous sa main, pendant un quart d'heure. On enveloppe ensuite la partie affectée avec cette même farine, soutenue par un linge que l'on garde quelques heures, et l'on est guéri sans apercevoir aucune trace de la brûlure.

Prenez aussi une demi-livre d'alun de droguerie; faites-la dissoudre dans une pinte d'eau. Baignez la plaie; ensuite appliquez-y des compresses que vous humecterez de temps en temps avec la dissolution d'alun. Le lendemain la guérison sera parfaite.

Le miel et l'eau froide sont aussi d'excellens remèdes lorsque la brûlure n'est pas très grave. Quand la peau est seulement rougie, ou blanchie par l'action du feu, il suffit de la baigner d'eau froide.

L'application du coton en rames sur la partie brûlée est également très salutaire contre toute espèce de brûlures. La découverte en est due à un hasard singulier.

Un enfant tombe dans le feu, à la Havane; sa mère, qui l'en retire, éplorée, le jette sur un tas de coton amoncelé dans un coin de la chambre,

pour aller chercher du secours. Elle revient quelques instans après, accompagnée d'un médecin, et trouve son enfant endormi. La salutaire influence du coton avait déjà neutralisé tous les effets de la brûlure.

Autres remèdes contre toutes sortes de brûlures faites par les corps graisseux en ébullition, le phosphore, etc.

Quelque bons que puissent être les remèdes indiqués, je crois devoir conseiller les suivans, parce que j'en ai fait une expérience personnelle; et, du reste, M. Rue ne parle point des brûlures faites par des liquides graisseux bouillans, qui sont, de toutes les brûlures, les plus difficiles à guérir. Les deux procédés suivans guérissent parfaitement les brûlures de graisse, de bouillon et d'huile bouillante :

Aussi vite que vous le pouvez, prenez de la fine farine de froment, délayez-la dans du vinaigre, de manière à en faire une bouillie épaisse, et couvrez bien entièrement la brûlure de cette bouillie, pour qu'elle ne reçoive pas l'action de l'air; laissez cette pâte tomber d'elle-même : elle tombera plus ou moins vite, selon que la brûlure sera plus ou moins forte; mais ce ne sera tout au plus qu'au bout de quelques jours, après lesquels le mal se trouvera parfaitement guéri.

On conseille aussi d'appliquer promptement sur la partie brûlée, de la pomme de terre crue râpée;

l'impression de cette pulpe sur la peau déchirée est moins douloureuse que celle de la pâte précédente, et l'effet en est le même. Il faudra laisser également tomber la pomme de terre d'elle-même.

Beaucoup de personnes à la campagne font sécher et gardent des vessies de porc pour guérir les brûlures ; sitôt que l'accident est arrivé, elles enveloppent la partie malade avec un morceau de vessie, l'assujettissent bien avec du fil ou une bande, selon le cas, et ne l'ôtent que lorsqu'elles n'éprouvent plus aucune douleur. Ce remède a l'avantage de ne point faire souffrir et d'intercepter l'air ; mais quand la brûlure est un peu grave il peut devenir insuffisant.

Quand vous vous êtes brûlé avec le phosphore, gardez-vous bien d'employer aucun des remèdes précédens, ni surtout de plonger le mal dans l'eau, parce qu'il s'enflammerait; il n'y a d'autre ressource que de bassiner la partie souffrante avec de l'urine, et d'appliquer dessus une compresse trempée de ce liquide.

Pour guérir instantanément les plus fortes brûlures, il suffit de frotter à deux reprises les parties malades avec une barbe de plume trempée dans une dissolution d'une once d'opium dans un demi-litre d'esprit de vin. Ce procédé, employé dans une fabrique de sucre de betteraves, permet aux ouvriers que le feu a blessés, de se remettre tout de suite à l'ouvrage. Dès que la première couche est

sèche, on en remet une seconde. On dit que l'application des carottes râpées et du suc d'ognon guérit la brûlure; mais je ne peux l'attester.

Remède contre les furoncles et les tumeurs des aisselles.

Ces tumeurs si douloureuses, appelées vulgairement, les premières *clous,* et les secondes *enchapes,* ne vous laissent, comme on sait, aucun repos que l'humeur qu'elles recèlent ne se soit mûrie, et portée tout entière à l'épiderme, qui se perce et la laisse écouler. Il faut ordinairement neuf jours pour obtenir ce résultat, et quelquefois plus pour les *enchapes*, qui parviennent souvent à la grosseur d'un œuf de gros pigeon. Pour accélérer à la fois le moment où la tumeur perce, et pour en calmer un peu les élancemens, il faut appliquer dessus le cataplasme suivant :

Prenez la racine bulbeuse ou l'ognon du lis, épluchez-en, lavez-en bien plusieurs morceaux, écrasez-les dans une soucoupe avec une cuiller, ou plutôt dans un égrugeoir qui n'a pas servi, avec le pilon également neuf; cet ognon ainsi écrasé donnera une sorte de bouillie, que vous éclaircirez, s'il y a lieu, avec un peu de décoction de racine de guimauve chaude, et vous vous en servirez pour délayer de la farine de seigle passée au tamis. Quand vous aurez ainsi obtenu un cataplasme épais sans être trop dur, vous l'étendrez sur un linge blanc; vous présenterez ce cataplasme

au feu du côté du linge, et quand il aura une chaleur douce, vous le placerez sur le mal : il faut le renouveler souvent.

Remède contre les aphtes.

Les *aphtes* sont de très petits ulcères qui viennent sur la langue, ou à l'intérieur des lèvres, aux personnes échauffées. Il faut d'abord prendre une boisson rafraîchissante pour en ôter le principe; mais pour se débarrasser de la douleur, il est nécessaire de les cautériser. On y parvient en versant, avec une cuiller à café, de la forte eau-de-vie goutte à goutte sur l'*aphte*. La souffrance est d'abord très vive, mais elle ne tarde pas à se calmer. On doit renouveler cette cautérisation jusqu'à ce que le petit ulcère ait disparu: on pourra le faire trois ou quatre fois par jour.

Remèdes contre la toux opiniâtre d'échauffement qui suit quelquefois les rhumes.

Faites brûler du son de froment comme du café, réduisez-le en poudre par le moyen d'un moulin à moudre le café, et servez-vous de cette poudre comme si vous prépariez du café à l'eau; mettez-y du lait dans cette proportion, les deux tiers d'une tasse de bon lait, le dernier tiers de cette préparation; sucrez bien ce mélange, et ajoutez-y, ou une cuillerée à café de sirop de gomme, ou la même quantité d'eau fortement chargée de gomme arabique.

Cette boisson, très bonne au goût, est excellente pour la poitrine. On peut aussi en faire son déjeuner, en y trempant du pain frais.

Quand, à une demi-tasse de décoction de gruau de Bretagne, on ajoute autant de crême, ou deux fois autant de lait, et qu'on y met une cuillerée à café de sirop de gomme, il semble qu'on boive des dragées liquides, tant alors le gruau acquiert le goût de ce bonbon.

Ce breuvage est aussi fort bon pour les poitrines échauffées :

Autre remède pour la poitrine.

Prenez un œuf tout frais pondu, séparez le jaune, sucrez-le bien de poudre de sucre très fine; donnez-le, le matin, dans une cuiller à bouche à la personne malade lorsqu'elle est encore au lit; qu'elle dorme ensuite une heure, elle sentira l'échauffement de sa poitrine se calmer insensiblement. L'usage prolongé de ce remède facile a guéri la phthisie pulmonaire au premier degré.

Excellens moyens de prévenir l'inflammation et la suppuration des coupures, écorchures, et des blessures de toute espèce.

Avant que la plaie ne soit enflammée, appliquez dessus des feuilles de chélidoine jaune mêlées avec quelques gouttes d'huile d'olive. En répétant ce pansement tous les jours, la douleur disparaît et la guérison est très prompte.

Il est encore meilleur de faire brûler du papier de manière à ce qu'il ne forme qu'une substance noire et légère, puis de le mettre sur la plaie un peu épais, en le fixant avec une petite bande de mauvaise toile. J'ai éprouvé qu'il calme subitement la douleur, et ne permet pas à la sérosité d'envenimer la plaie.

Eau pour fortifier la vue.

On se sert de cette eau dans ma famille, depuis vingt ans, avec succès.

Achetez six grains de couperose blanche (sulfate de zinc) et trente et un d'iris de Florence, en poudre (pour deux sous de l'un et deux sous de l'autre); mélangez ces deux substances, et mettez-les dans une demi-pinte d'eau de rivière, dont vous aurez rempli une bouteille bien rincée; bouchez la bouteille, et mettez-la dans un endroit frais. Le remède est achevé après vingt-quatre heures. Quand vous vous sentirez l'œil fatigué, vous verserez de cette eau, soit dans un petit bassin à baigner les yeux, soit dans une cuiller à bouche, et vous ouvrirez l'œil daus l'eau; si vous éprouvez de la cuisson aux paupières, ce sera un signe certain que le remède opère; sinon, il ne fera ni bien ni mal.

Recette pour détruire en peu de temps les taies qui se forment sur l'œil.

Cette recette était connue et pratiquée dans le monastère de Sept-Fonds. Un chirurgien de ce couvent l'a employée pour guérir une de mes tantes, et j'affirme que je dois à ce procédé de n'être point borgne. Toutes les personnes à qui j'ai eu occasion de le recommander en ont éprouvé l'efficacité : mais il ne faut pas que la taie soit trop ancienne. Voici comme il faut s'en servir :

Ayez un œuf de quelques heures, au plus d'un jour; séparez bien le blanc, et mettez-le dans une soucoupe très propre et très nette; prenez ensuite un morceau d'alun calciné, et tournez-le bien dans le blanc d'œuf, en le tenant par un bout entre les doigts. Après quelques momens, ce mouvement de rotation de l'alun aura changé le blanc d'œuf en une espèce de pulpe ou bouillie; insinuez cette pulpe délicatement dans l'œil avec le bout d'une plume de pigeon : mettez-en tout ce qu'il sera possible sans fatiguer l'œil; fermez-le ensuite, et couvrez-le d'une compresse sur laquelle vous aurez étendu un peu de cette préparation : assujettissez cette compresse par une bande, sans trop serrer.

Si la taie était légère, vous pourriez, pour avoir l'œil libre pendant le jour, n'appliquer ce remède que pour la nuit. Il est inutile de dire qu'il ne se conserve point, et qu'il faut le renouveler tous les

jours. Vous essuierez l'alun quand vous cesserez de le tourner dans l'œuf. (1)

Moyen de remplacer le vulnéraire suisse pour les dames.

Ce moyen est aussi économique qu'efficace. Ramassez des feuilles de vigne ou de cassis, enfilez-les avec un gros fil, faites-les sécher en les suspendant dans un endroit sec, et servez-vous-en comme de thé, lorsque le sang vous incommodera. L'infusion de ces feuilles échauffe un peu, mais précipite le sang vers les parties inférieures.

Autre remède pour le même objet.

Mélangez ensemble les doses suivantes : Une demi-once de safran de mars apéritif, en poudre; un drachme cannelle fine, en poudre; un drachme et demi safran fin oriental, en poudre.

Mettez le tout dans une petite boîte hermétiquement fermée, et quand le sang vous indisposera, vous prendrez pendant huit jours environ de cette poudre au commencement du repas, entre deux tranches de soupe, à peu près la quantité d'une prise de tabac. Comme ce remède est échauffant, il est à propos de faire de l'exercice quand on le prend. Cette poudre est aussi un excellent stomachique.

Instruction sur les pédiluves, ou bains de pieds.

Les bains de pieds sont d'un très fréquent usage;

(1) Certains fabricans de cosmétiques ont l'absurdité d'indiquer ce mélange comme un moyen de blanchir la peau.

mais faute de les prendre convenablement, on n'en éprouve souvent aucun soulagement, et quelquefois on en reçoit un accroissement d'indisposition. Je crois donc être utile en donnant les moyens de les rendre toujours efficaces.

Prenez le bain de pieds le plus chaud possible, surmontez même, autant qu'il se pourra, la pénible impression que vous en recevrez ; puis aussitôt que vous sentirez que le sang, d'abord attiré vers le bas, subit une révulsion contraire, vous sortirez promptement du bain : vous en jugerez aisément par la chaleur de la tête, le battement rapide des tempes et des artères du cou : cela arrive ordinairement au bout de huit à dix minutes ; ce peu de temps est plus efficace souvent qu'une heure entière. Cependant si la grande habitude des bains de pieds vous en rend l'effet presque nul, restez une heure, mais n'en sortez pas au temps où la révulsion ascendante est dans toute sa force, car vous auriez accru le mal qui vous a engagé à mettre les pieds à l'eau.

Un bain de pieds dans lequel on fait dissoudre du savon, est excellent pour dégager la tête : le sel dissous dans l'eau, et le vinaigre dont on l'accompagne, ont moins d'efficacité. La décoction de l'armoise produit de bons effets : on peut aussi mélanger un bain de cette espèce avec du sel. La *cendre bouillie dans l'eau* peut remplacer la graine de moutarde dont on fait des pédiluves actifs,

mais coûteux. Ne prenez jamais de lessive pour baigner les pieds, parce que ce liquide corrode et attaque la peau. J'ai conseillé la cendre bouillie simplement dans l'eau, ce qui est très différent.

Pommade de concombres pour calmer l'inflammation de toutes sortes de boutons.

Prenez une quantité d'huile d'olive fine proportionnée à ce que vous voulez avoir de pommade. (Il en faut faire peu à la fois, parce qu'elle rancit avec le temps.) Râpez ensuite des concombres blancs en quantité égale à celle de l'huile, et mettez le tout dans une bassine, ou dans un plat, ou même, si vous n'avez que cela, dans un gobelet d'argent. Placez ce vase sur un bain-marie, et agitez ce qu'il contient avec le manche d'une cuiller à bouche d'argent, afin d'imiter la spatule dont se servent les pharmaciens à cet effet. Continuez d'agiter pendant quelque temps, mais sans aller jusqu'à l'ébullition : passez ensuite à travers une étamine, et remettez jusqu'à six fois cette même huile que vous venez de filtrer, sur de nouveaux concombres râpés : vous recommencerez ainsi l'opération jusqu'à six fois, toujours à la chaleur du bain-marie sans faire bouillir, et vous aurez une pommade fine, blanche comme la neige.

Vous la mettrez dans un petit pot, et la couvrirez bien d'une rondelle de carton de la grandeur de l'orifice du pot, vous assujettirez cette

rondelle par un double papier attaché autour du pot par un gros fil.

Quand vous voudrez faire usage de cette pommade, vous en prendrez un peu avec le bout du doigt, et l'appliquerez sur le bouton de moment en moment, mais surtout le soir. Cette pommade en calmera subitement la douleur et le séchera promptement. Elle est aussi fort bonne pour adoucir la peau, en ôter le hâle, les rougeurs et les taches farineuses.

Moyen de faire disparaître toutes les petites excroissances, ou pellicules qui défigurent les mains.

Les personnes qui se livrent aux travaux du ménage ont quelquefois la paume de la main un peu calleuse; celles qui cousent beaucoup ont l'index de la main gauche chargé de petites écailles produites par les piqûres répétées de l'aiguille : d'autres ont de petites excroissances au coin des ongles à la suite des petites *envies* qu'elles ont imprudemment arrachées. Outre cela, les coupures, les engelures, laissent long-temps après leur guérison, des pellicules désagréables. L'usage du canif, de l'archet, gâte aussi les doigts. On peut remédier à tous ces petits désagrémens en frottant la partie affectée avec un morceau de pierre-ponce, qui aura déjà servi à frotter d'autres objets, afin que sa surface soit lisse et douce. Toutes les petites pellicules ou grosseurs s'effaceront sans causer aucune dou-

leur ; mais il faut qu'elles soient bien sèches, car sans cela on augmenterait le mal. On peut raffermir la peau en la lavant avant et après le frottement de la pierre-ponce, avec un petit linge imbibé d'eau-de-vie.

La pierre-ponce aplanit aussi les excroissances des ongles de pied, qu'on ne peut enlever avec un instrument tranchant, sans souffrance et même sans danger. Quand les cors ne sont pas anciens, on les use et détruit en les frottant long-temps avec cette substance : elle agit de même sur les verrues et durillons.

Procédé pour se débarrasser des verrues et poireaux.

Le frottement, les substances corrosives, sont employés avec succès contre ces dégoûtantes excroissances ; mais le premier remède est d'une excessive lenteur, et le second est très dangereux. En voici un qui n'a aucun de ces inconvéniens : j'ai éprouvé autrefois son efficacité.

Prenez de l'herbe nommée *chélidoine jaune*, ou *herbe d'éclair*, espèce de surelle. Cette plante à fleur jaune (*de la famille des géraniées*) croît en abondance le long des murs : cassez la tige auprès de la racine, il en sortira un suc laiteux d'un jaune foncé dont vous frotterez la verrue à plusieurs reprises ; quelle que soit sa grosseur, elle cédera à l'application de ce suc. Il faudra réitérer cette application jusqu'à ce que la guérison soit complète.

Moyen de calmer l'agacement des dents.

Lorsque les dents sont agacées, soit par des fruits pas assez mûrs, ou par toute autre cause, il suffit de faire fondre une pincée de sel dans la bouche : l'impression désagréable que l'on éprouvait cède à l'instant.

Recette pour prévenir ou arrêter la carie des dents ; par M. le docteur Chaussier.

Mélangez une livre d'eau, une demi-livre d'alcool, ou esprit de vin, un demi-gros de sel ammoniac ; puis employez cette liqueur en gargarisme, à la dose d'une cuillerée. On la garde un peu dans la bouche, en la tenant le plus possible sur les dents affectées, ou qui menacent de le devenir.

Poudre dentifrice pour la conservation des dents.

Faites brûler des croûtes de pain, réduisez-les ensuite en poudre, au moyen d'un pilon : passez ensuite cette poudre dans un papier piqué avec une fine épingle; pressez-la bien sur le papier, pour que toute la poudre fine passe; préparez de même un morceau de sucre, c'est-à-dire pilez-le et passez-en la poudre fine au tamis de soie, ou dans ce tamis de papier : pesez quatre gros de poudre de pain, une demi-once de poudre de sucre, mélangez bien ces doses, et ajoutez-y deux grains de sulfate de kinine (la partie la plus pure

du kina); mettez ces substances dans une boîte bien fermée, après que vous les aurez bien mêlées ensemble, et vous vous en servirez sur une brosse à dents, légèrement humectée.

Autre poudre pour les dents et gencives.

Mêlez, sucre tamisé, une demi-once;

Kina gris en poudre, deux gros;

Crême de tartre, un gros;

Charbon en poudre, extrêmement fine, quatre gros;

Cannelle, douze grains.

Cette poudre est indiquée avec raison comme la meilleure, par Cadet-Gassicourt. Le kina raffermit les gencives; le sucre et la crême de tartre, l'un par le frottement, l'autre par son acide, nettoient très bien les dents. Quant au charbon, tout le monde connaît ses effets anti-putrides. On pourrait avantageusement substituer au kina deux grains de sulfate de quinine, et ajouter deux grains de magnésie.

Remède pour les entorses, par un médecin allemand.

Il faut prendre un morceau de racine de consoude, le couper par tranches, le faire bouillir avec environ une moitié d'eau, et faire réduire le tout en consistance de bouillie. Ajoutez-y ensuite gros comme une noix de bon beurre frais; après

que le tout est bien mêlé, on y met une cuillerée d'eau-de-vie.

On applique sur l'entorse un linge imbibé de cette eau, et on assujettit le membre malade avec une bande. La compresse se renouvelle tous les trois ou quatre jours.

Autre remède pour les entorses et foulures.

Aussitôt que l'accident est arrivé, faites dissoudre du savon blanc dans un peu de vieille et forte eau-de-vie; bassinez en bien le mal avec un linge blanc, puis baignez bien une compresse de cette dissolution, en la recouvrant du précipité épais que formera le savon : fixez bien cette compresse sur le membre foulé, avec une large bande fortement serrée; renouvelez cette compresse, ou bassinez de nouveau, à travers la bande, quand le linge aura séché.

Quand un soulier trop étroit, ou les plis des bas trop longs, ou les coutures des semelles auront froissé le pied, vous en apaiserez aussitôt la douleur, en mouillant un peu de savon blanc avec de l'eau-de-vie, et en frottant l'endroit blessé avec ce savon. Vous terminerez par laver avec quelques gouttes d'eau-de-vie pure; et vous ne sentirez plus aucune douleur.

Cette opération apaise subitement la cuisson qu'on éprouve à la plante des pieds, quand on a trop dansé ou marché; si l'impression douloureuse

persistait après le premier frottement, on le réitérerait en employant un peu plus d'eau-de-vie.

Remède contre l'ivresse.

Le remède le plus efficace contre l'ivresse est de prendre quelques gouttes d'acétate d'ammoniaque dans un verre d'eau. Les personnes qui auront occasion de faire l'essai de ce remède, seront étonnées de son effet.

On dissipe également l'ivresse légère avec quelques gouttes (sept à huit) d'éther sulfurique, ou d'alcali volatil dans un verre d'eau.

Traitement des panaris.

Il faut plonger, non pas seulement le doigt, mais la main entière, dans un vase rempli d'eau chaude, et dont on augmente insensiblement la chaleur, en ajoutant de l'eau bouillante; c'est un bain dont la prolongation calme promptement la douleur atroce du panaris; mais il ne suffit pas de quelques momens; l'immersion doit souvent durer plusieurs heures. Il y a guérison si on s'y prend à temps, sinon on l'avance seulement de quelques jours.

Moyen de guérir les cors aux pieds.

Prenez une feuille de lierre rampant, passez-la sur la flamme pour dissiper les impuretés qui peuvent se trouver à sa surface; appliquez-la sur le

cor, ayant soin de l'y maintenir avec une petite languette de coton de lampe, serrez et nouez de manière à ne point gêner l'orteil affecté. Bientôt après la substance du cor jaunit, et c'est le signe d'une prochaine guérison.

Autre procédé pour la guérison des cors.

Deux ou trois jours à l'avance on amollit le cor en le frottant avec un peu de suif. Le dernier jour on l'essuie bien et l'on roule par-dessus, autour du doigt malade, une étroite bande un peu longue de mousseline, un peu ferme et nouvellement empesée. On lui fait faire plusieurs tours. On la laisse en place; elle doit y rester jusqu'à ce qu'elle tombe de vétusté. Alors le frottement a très souvent usé complétement le cor. Ce moyen est analogue à celui de Franklin, qui les usait lentement avec une lime douce arrondie. J'ai conseillé un peu plus haut (ce dont je me sers) de limer les cors récens avec le frottement de la pierre-ponce.

Instruction sur les champignons, rédigée par MM. Parmentier, Deyeux, Thouret, Huzard, Leroux, Dupuytren et Cadet.

Les champignons les plus propres à servir d'aliment, sont de leur nature difficiles à digérer; lorsqu'ils sont mangés en grande quantité, ou qu'ils ont été gardés quelque temps avant d'être cuits, ils peuvent causer des accidens fâcheux.

Il y a des champignons qui sont de vrais poisons, lors même qu'ils sont mangés frais.

Pour les personnes qui ne connaissent point parfaitement ces végétaux et qui ont l'imprudence d'en cueillir dans les bois ou dans les champs, nous allons indiquer les principaux caractères propres à distinguer l'espèce des champignons; ensuite nous décrirons en abrégé plusieurs espèces bonnes à manger; enfin nous placerons à côté de ces espèces la description des champignons qui en approchent pour la ressemblance, et qui cependant sont pernicieux.

Le champignon est composé d'un chapiteau ou tête et d'une tige, sorte de queue, ou pivot qui le supporte. Lorsqu'il est très jeune, il a la forme d'un œuf tantôt nu, tantôt renfermé dans une poche ou *bourse*. Quand le chapeau se développe sous forme de parasol, il laisse quelquefois autour de la tige les débris de la bourse, qui prennent le nom de *collet*.

Le chapeau est garni en dessous de feuillets serrés qui s'étendent du centre à la circonférence.

Bon champignon, *champignon ordinaire* (*agaricus campestris*). On le trouve dans les pâturages et dans les friches. Il n'a point de bourse; son pivot ou pied à peu près rond, plein et charnu, est garni d'un collet très apparent; son chapeau est blanc en dessus, ses feuillets sont d'une couleur de chair ou de rose plus ou moins claire.

C'est ce champignon que l'on fait venir sur couche ; il ne peut nuire que lorsqu'on en mange en trop grande quantité ou qu'il est dans un état trop avancé.

MAUVAIS CHAMPIGNON. On peut confondre avec la bonne espèce ci-dessus indiquée une autre qui est très pernicieuse : c'est le *champignon bulbeux* (*agaricus bulbosus*), ainsi nommé, parce que la base de son pivot est renflée en forme de bulbe, autour duquel on retrouve des vestiges d'une bourse qui renfermait le chapeau. Il a aussi le collet comme le bon champignon. Les feuillets sont blancs et non pas rosés ; le dessus du chapeau est tantôt très blanc, tantôt verdâtre : quelquefois le chapeau verdâtre est parsemé en dessus de vestiges ou débris de la bourse.

C'est ce champignon, surtout celui qui est blanc en dessus, qui a trompé beaucoup de personnes, et qui a causé des accidens funestes.

Il faut rejeter tout champignon, ressemblant d'ailleurs au champignon ordinaire, dont la base du pied ou pivot est renflée en forme de bulbe, qui a une bourse, dont on retrouve les débris, et dont les feuillets du chapeau sont blancs, et non rosés.

BONS CHAMPIGNONS. *Oronge vraie* (*agaricus aurantiacus*) : ce champignon a une bourse très considérable. Il est ordinairement plus gros que le champignon de couches. Son chapeau est rouge en dehors ou rouge orangé ; ses feuillets sont d'une belle

couleur jaune; son support ou pied, jaunâtre, très renflé, surtout par le bas : il est garni d'un collet assez grand et jaunâtre. Ce champignon, qu'on trouve dans les taillis, à Fontainebleau et dans le midi de la France, est un mets délicat et très sain,

Oronge blanche (*agaricus ovoïdeus*). Elle est moins délicate que la précédente; elle a la même forme, une bourse et un collet pareil; elle n'en diffère qu'en ce que toutes les parties sont blanches.

Mauvais champignon. *Oronge fausse* (*agaricus pseudo-aurantiacus*). Son chapeau est en dessus d'un rouge plus vif, et non orangé comme celui de l'oronge vraie; il est parsemé de petites taches blanches, qui sont les débris de la bourse. Son support est moins épais, plus arrondi, plus élevé; les restes de la bourse ont plus d'adhérence avec la bulbe qui est à la base du support. La réunion de la couleur rouge du chapeau et de la couleur blanche des feuillets est un indice assuré, pour distinguer la fausse oronge de la vraie.

La fausse oronge se trouve dans les environs de Paris et en divers lieux de la France, notamment dans la forêt de Fontainebleau; c'est un des champignons les plus vénéneux, et qui produit les accidens les plus terribles.

Plusieurs autres champignons bulbeux et malfaisans ont des rapports moins marqués avec l'oronge vraie : les uns sont recouverts de tubercules nombreux, ou d'un enduit gluant; les autres ont

une couleur livide, une odeur désagréable, et leur seule vue les fait rejeter.

Bons champignons. *Mousserons.* Ils croissent au milieu de la mousse, ou dans des friches gazonnées. Ils sont d'une couleur fauve ; le chapeau, de forme plus ou moins irrégulière, est couvert d'une peau qui a le luisant et la sécheresse d'une peau de gant. Le pivot, plein et ferme, peut se tordre sans être cassé. On en distingue de deux espèces : l'une plus grosse, plus irrégulière, à pivot plus gros, et par proportion plus court, c'est le *mousseron ordinaire* (*agaricus mousseron*) ; l'autre est plus menue, son chapeau est plus mince, son support est plus grêle, *c'est le faux mousseron* (*agaricus pseudo-mousseron*) : ils sont bons à manger tous les deux, et d'un goût fort agréable.

Mousserons suspects. On peut confondre avec ce mousseron plusieurs petits champignons de même couleur et de même forme, qui n'ont point son goût agréable. On les distinguera, parce que la surface de leur chapeau n'est pas sèche, qu'ils sont d'une consistance plus molle, que leur support est creux et cassant.

Parmi les champignons feuilletés, il en est encore beaucoup que l'on peut manger impunément ; mais comme ils ressemblent à d'autres plus ou moins dangereux, il est prudent de s'en abstenir.

On doit cependant encore distinguer la chanterelle (*agaricus cantharellus*). C'est un petit cham-

pignon jaune dans toutes ses parties. Son chapeau, à peu près aplati en dessus, prend en dessous la forme d'un cône renversé, couvert de feuillets épais, semblables à de petits plis, et est terminé inférieurement en un pied très court. Cette espèce est recherchée.

Parmi les champignons non feuilletés, nous ne parlerons point du cepe ou *bolet* (*boletus esculentus*), dont une espèce est très estimée dans le Midi, mais dont on fait peu de cas à Paris; non plus que des *vesses-de-loup* (*lycoperdon*), dont on fait très rarement usage, à cause du peu de goût qu'elles ont, et parce que leur chair se change trop promptement en poussière.

BON CHAMPIGNON. *Morille* (*phallus esculentus*): sur un pivot élargi par le bas, il porte le chapeau toujours resserré contre lui, ne s'ouvrant jamais, en parasol inégal, et comme celluleux sur sa surface extérieure. Ce champignon croît dans les taillis, au pied des arbres; il est sain, et très recherché.

AUTRE BON CHAMPIGNON. *Girole ou clavaire* (*clavario corolloïdes*). Ce champignon diffère de tous les précédens. C'est une substance charnue, ayant une espèce de tronc qui se ramifie comme le chou-fleur, et se termine en pointes molles ou arrondies. Sa couleur est tantôt blanchâtre, tantôt jaunâtre, tirant sur le rouge; son goût est assez délicat. On ne connaît, dans ce genre, aucune espèce pernicieuse.

On ne saurait trop recommander à ceux qui ne connaissent pas parfaitement les champignons, de ne manger que ceux qui sont généralement reconnus pour bons : le champignon ordinaire, le champignon de couche, l'oronge vraie, l'oronge blanche, les deux mousserons, la chanterelle, le cepe, la morille et la girole.

Accidens causés par les champignons.

Les personnes qui ont mangé des champignons malfaisans éprouvent, plus ou moins promptement, tous les accidens qui caractérisent un poison âcre et stupéfiant, savoir, des nausées, des envies de vomir, des efforts sans vomissement avec défaillance; anxiétés, sentiment de suffocation, d'oppression ; souvent ardeur avec soif, constriction à la gorge; toujours avec douleur, à la région de l'estomac; quelquefois des vomissemens fréquens et violens, des déjections alvines (*selles ou garde-robes*), abondantes, noirâtres, sanguinolentes, accompagnées de coliques, de ténesme, de gonflement et tension douloureuse du ventre. D'autres fois, au contraire, il y a rétention de toutes les évacuations, rétraction et enfoncement de l'ombilic.

A ces premiers symptômes se joignent bientôt des vertiges, la pesanteur de la tête, la stupeur, le délire, l'assoupissement, la léthargie, des crampes douloureuses, des convulsions aux membres et à la face, le froid des extrémités, et la faiblesse du

pouls. La mort vient ordinairement terminer, en deux ou trois jours, cette scène de douleur.

La marche, le développement des accidens, présentent quelque différence suivant la nature des champignons, la quantité que l'on en a mangé, et la constitution de l'individu. Quelquefois les accidens se déclarent peu de temps après le repas; le plus ordinairement, ils ne surviennent qu'après dix à douze heures.

Le premier objet, dans tous ces cas, doit être de procurer la sortie des champignons vénéneux. Aussi, on doit employer un vomitif tel que le tartrite de potasse antimonié ou *émétique ordinaire;* mais pour rendre ce remède efficace, il faut le donner à une dose suffisante, l'associer à quelque sel propre à exciter l'action de l'estomac; délayer, diviser l'humeur glaireuse et muqueuse dont la sécrétion est devenue plus abondante par l'impression des champignons. On fera donc dissoudre dans un demi-kilogramme (une livre ou chopine) d'eau chaude, deux à trois décigrammes (quatre ou cinq grains) de tartrite de potasse antimonié (émétique), avec douze à seize grammes (deux ou trois gros) de sulfate de soude (sel de Glauber), et on fera boire à la personne malade cette solution par verrées tièdes plus ou moins rapprochées, en augmentant les doses jusqu'à ce qu'elle ait des évacuations.

Dans les premiers instans, le vomissement suffit

quelquefois pour entraîner tous les champignons, et faire cesser les accidens; mais si les secours convenables ont été différés, si les accidens ne sont survenus que quelques heures après le repas, on doit présumer que partie des champignons vénéneux a passé dans l'intestin, et alors il est nécessaire d'avoir recours aux purgatifs, aux lavemens faits avec la casse, le séné et quelque sel neutre, pour déterminer des évacuations promptes et abondantes. On emploiera dans ce cas, avec succès, comme purgatif, une mixture faite avec l'huile douce de ricin et le sirop de pêcher, que l'on aromatisera avec quelques gouttes d'éther alcoolisé (liqueur minérale d'Hoffmann), et que l'on fera prendre par cuillerées plus ou moins rapprochées.

Après ces évacuations, qui sont d'une nécessité indispensable, il faut, pour remédier aux douleurs, à l'irritation produite par le poison, avoir recours à l'usage des mucilagineux, des adoucissans que l'on associe aux fortifians, aux nervins. Ainsi, on prescrira aux malades l'eau de riz gommée, une légère infusion de fleurs de sureau coupée avec le lait, et à laquelle on ajoutera de l'eau de fleur d'orange, de l'eau de menthe simple et du sirop. On emploie aussi avec avantage les émulsions, les potions huileuses aromatisées avec une certaine quantité d'éther sulfurique. Dans quelques cas on sera obligé d'avoir recours aux toniques, aux potions camphrées; et lorsqu'il y aura tension douloureuse

du ventre, il faudra employer les fomentations émollientes, quelquefois même les bains, les saignées; mais l'usage de ces moyens ne peut être déterminé que par le médecin, qui les modifie suivant les circonstances particulières; car l'efficacité du traitement consiste essentiellement, non pas dans les spécifiques ou antidotes dont on abuse si souvent le public, mais dans l'application faite à propos de remèdes simples et généralement bien connus.

Il est encore d'autres moyens de remédier aux accidens que causent les mauvais champignons, et quoiqu'ils ne soient pas prescrits par la docte Faculté, l'expérience a souvent démontré leur efficacité. Le suivant, entre autres, a été éprouvé plus d'une fois avec un succès complet.

Il faut exciter le vomissement du malade, employer les laxatifs et les lavemens; après les premières évacuations donner un gros d'éther vitriolique (éther sulfurique de la chimie moderne), dans un verre d'eau de guimauve. Si les accidens sont graves, il faudra donner un lavement fait avec une décoction de tabac.

Les cuisinières ont encore un moyen fort simple de distinguer les bons champignons des mauvais. Elles savent que les bons peuvent être pelés facilement au lieu qu'il est très difficile de peler les mauvais quelle que soit leur ressemblance avec les bons.

Antidote du vert-de-gris.

M. Charles Gallet, ancien pharmacien des armées du Nord et d'Italie, s'était empoisonné, sans le savoir, avec cette substance. Les vomissemens étaient affreux. Pendant qu'on était allé chercher de l'huile qu'il demandait, et dans la vue d'apaiser une soif ardente qui le dévorait, il avala un verre d'eau fortement sucrée : les douleurs diminuèrent. Il mangea du sucre non dissous dans l'eau, et fut parfaitement guéri. Ce remède, souvent répété depuis, a prouvé que le sucre est le véritable antidote du vert-de-gris. (*Voyez* le *Traité des Poisons*, par M. Orfila.)

Traitement de l'empoisonnement par le vert-de-gris.

L'article que nous publions ici sur l'empoisonnement par le vert-de-gris pourra être, nous l'espérons, d'une grande utilité pour les personnes éloignées des secours de la médecine, pour les pères et mères de famille, les chefs d'établissemens, etc., en leur faisant connaître les ressources à la fois simples et efficaces que l'on peut offrir contre ce funeste accident.

Les préparations de cuivre sont rarement prises ou données dans une intention criminelle ; mais elles causent des accidens par la négligence ou le défaut de propreté. Si l'on laisse des végétaux acides, de l'huile ou des corps gras se refroidir

dans des vaisseaux de cuivre mal étamés, il arrive fréquemment que ces vaisseaux se corrodent, et que l'oxide (vert-de-gris) ou le carbonate de cuivre, se mêle avec les alimens, qui font, étant pris intérieurement, naître des douleurs à l'estomac et aux intestins, un goût de cuivre à la bouche, des nausées, vomissemens de matières verdâtres, céphalalgie, violentes coliques intestinales avec des évacuations sanguinolentes. Ces symptômes sont quelquefois suivis de sueurs froides, de convulsions et de la mort, si l'on n'y apporte un prompt secour.

Secours à administrer. On délaiera douze ou quinze blancs d'œufs dans de l'eau froide, deux pintes environ (on peut sans inconvénient laisser les jaunes), et on en donnera toutes les deux minutes un verre au malade; le vomissement vient, et le soulagement l'accompagne. L'eau simple ou sucrée, les décoctions de plantes mucilagineuses, de graine de lin, peuvent y être substituées. Lorsqu'il n'y a plus de danger, on continuera les boissons émollientes. On ne permettra l'eau de poulet, de veau, que le lendemain. La première nourriture solide se composera de crême de riz, de fécule de pomme de terre, d'orge, de soupe ou de panade, et l'on arrivera par gradation au premier régime de l'individu. Surtout il faut ne faire usage de vin que trois à quatre jours après; il serait plus nuisible qu'utile d'en donner avant ce temps.

Si les spasmes du canal alimentaire sont violens, on fera usage des opiacés, et des lavemens émolliens.

Enfin, les sulfate, nitrate, muriate, carbonate et oxide de cuivre; les vins dans lesquels quelques unes de ces préparations peuvent se trouver, agissent de la même manière et requièrent le même traitement. Si les accidens que nous avons indiqués ci-dessus ne diminuent point, il faudra appeler un médecin.

Emploi de la magnésie calcinée, et moyen d'en reconnaître la falsification.

Cette substance sert à faire disparaître les aigreurs et les gaz de l'estomac : elle se trouve rarement bien pure. Pour être bonne, la magnésie ne doit point produire d'effervescence dans l'acide sulfurique étendu d'eau. On l'emploie avec avantage contre l'empoisonnement par les acides minéraux.

Moyen de reconnaître l'altération du quinquina.

Parmi les moyens employés pour falsifier le quinquina, le plus dangereux est celui qui consiste à faire digérer cette substance dans l'acide hydro-chlorique. Les détaillans la roulent ensuite dans une poudre de bon quinquina, le font sécher, et le vendent ainsi. D'autres y mêlent de la poudre d'acajou : ne pouvant indiquer aucun moyen de

reconnaitre la fraude, nous présenterons les caractères auxquels on reconnaîtra les meilleures espèces. M. Vauquelin a fait des infusions de toutes les espèces de quinquina qu'il a pu se procurer, en opérant toujours de la même manière, c'est-à-dire en employant une même quantité de poudre, même quantité d'eau également chaude, et laissant l'eau et la poudre en contact pendant le même temps. Il a vu que plusieurs de ces infusions étaient précipitées (1) abondamment par la dissolution de noix de galle, par celle de colle et par celle d'émétique ; 2°. que quelques unes l'étaient par la colle sans l'être par la noix de galle et par l'émétique; 3°. que d'autres l'étaient au contraire par la noix de galle et l'émétique, sans l'être par la colle; 4°. qu'il y en avait qui ne l'étaient ni par la noix de galle, ni par le tannin, ni par l'émétique. Or les quinquinas qui avaient fourni la première infusion étaient d'excellente qualité. Ceux qui avaient fourni la quatrième n'étaient point fébrifuges; et ceux qui avaient fourni la deuxième et la troisième l'étaient, mais en général moins que les premiers.

---

(1) On donne le nom de précipités aux substances qui se déposent dans un liquide par suite d'une réaction chimique.

Tablettes de bouillon ou extrait de bœuf pour les convalescens.

Prenez quatre pieds de veau et douze livres de bœuf, dix livres de rouelle de veau et dix de gigot de mouton ; faites cuire le tout avec une quantité suffisante d'eau, dans une marmite bien fermée. Épuisez tous les principes de la viande par des ébullitions réitérées, et toujours égales et légères. Rapprochez les liqueurs obtenues par chaque ébullition (car vous avez mis une nouvelle eau à chacune), dégraissez-les, clarifiez-les d'abord ; puis, lorsqu'elles sont mélangées, et qu'elles ont acquis une consistance gélatineuse assez ferme, coupez-les par tablettes, et faites-les sécher au grand air, dans un lieu bien sec. Comme elles deviennent très solides, et d'un transport facile, qu'elles peuvent se garder long-temps sans s'altérer, elles conviennent aussi beaucoup aux voyageurs.

Une demi-once de ces tablettes dissoute dans une suffisante quantité d'eau avec un peu de sel, donne un très bon bouillon. On peut, si l'on veut, saler d'abord les tablettes lorsqu'elles sont encore en liqueur.

Recette pour calmer l'irritation de la gorge et des gencives.

Prenez une tête de pavot, trois à quatre morceaux de racine de guimauve de la longueur du

doigt ; faites bouillir ces substances dans une tasse d'eau : après une bonne ébullition, transvasez ou coulez l'eau à travers un linge, puis édulcorez-la avec une bonne cuillerée à bouche de miel de Narbonne : gargarisez-vous plusieurs fois avec cette liqueur, et le mal ne résistera pas.

Tisane d'orge pour rafraîchir.

Ayez une once d'orge mondée; versez par-dessus de l'eau bouillante afin d'enlever le principe âcre que contient l'écorce du grain : ce principe donnera une teinte rose à cette eau que vous jetterez. Vous pouvez même, pour mieux ôter l'âcreté, donner un tour de bouillon à cette première eau. Faites bouillir ensuite dans une livre et demie d'eau jusqu'à ce que l'orge fléchisse à une légère pression. Transvasez la liqueur, édulcorez-la de miel ou de sucre, mélangez-la avec du lait; ajoutez-y un peu de fleur d'orange, si la personne qu'il faut rafraîchir a les nerfs délicats.

Tisane pectorale.

Prenez du riz mondé et lavé, une once, et faites-le cuire dans huit livres d'eau jusqu'à ce que le riz soit bien crevé; retirez du feu, et faites-y infuser pendant un quart d'heure de la racine de réglisse ratissée et contusée, de la racine de guimauve également ratissée, de chaque demi-once : mettez ensuite deux gros; décantez et ajoutez du miel ou du sucre.

Décoction apéritive.

Prenez quatre gros de chiendent, des racines de fraisier, de pissenlit, d'oseille; ratissez, lavez ces racines, faites-les bouillir dans six livres d'eau; laissez réduire à un tiers; sur la fin on ajoute de la réglisse effilée, deux gros, qui doit infuser pendant un quart d'heure. On sucre ensuite avec du miel, du sucre, ou de la cassonade.

Infusion de feuilles d'oranger.

Les personnes qu'une affection nerveuse force à prendre beaucoup d'eau de fleur d'orange, se trouvent très échauffées. Pour obvier à cet inconvénient, et calmer en même temps leurs nerfs, elles n'ont qu'à faire infuser des feuilles d'oranger comme du thé, et sucrer cette infusion de même. Le breuvage est agréable et calmant : il faut en faire un long usage.

Diverses tisanes rafraîchissantes.

Comme les personnes qui prennent des boissons rafraîchissantes, le font très long-temps, il convient de leur en indiquer plusieurs, afin qu'elles n'en soient point ennuyées. Au reste, ces boissons, avec leur propriété rafraîchissante, ont des caractères particuliers qu'il importe de faire connaître.

Tisane de laitue, ou mieux *eau de laitue*. Ce rafraîchissant est fade et très désagréable au goût. Il est

si froid que peu d'estomacs le supportent. On fait simplement bouillir quelques feuilles de laitue dans une pinte d'eau pour avoir cette tisane.

Eau de cerises. Faites bouillir une demi-livre de cerises aigres dans une pinte d'eau; transvasez et sucrez bien. Cette décoction légèrement acide est agréable, et ne fatigue point l'estomac : elle fait l'effet d'un léger sirop de cerises.

Eau de prunes. Préparez cette boisson comme la précédente, si ce n'est que vous ne mettez qu'une douzaine de prunes sèches pour une pinte d'eau : cette tisane est laxative.

Eau de poulet. On fait un bouillon de poulet sans sel : cette boisson est rafraîchissante et salutaire; mais elle est fade, et revient cher, parce que le poulet ne peut servir après.

Bouillon de veau. Mettez dans un pot une tranche de jarret de veau, du cerfeuil, et si vous le voulez, un peu de laitue et d'oseille : ce bouillon est fade, mais très rafraîchissant.

Breuvage de cresson. Prenez du cresson de fontaine, pilez-le bien dans un mortier, exprimez-en le jus dans une tasse; quand la tasse sera pleine à moitié, vous acheverez de la remplir avec du lait de vache ou de chèvre bien frais. Il faut prendre cette boisson au printemps, parce qu'alors le cresson contient plus de liqueur. Ce rafraîchissant est excellent.

Émulsion rafraîchissante. Ayez une once d'amandes

douces récentes, mondées de leurs pellicules; deux livres d'eau. Pilez les amandes dans un mortier de marbre, de manière qu'en en mettant entre les doigts, on ne trouve rien qui résiste. Ajoutez peu à peu l'eau, deux onces de sucre blanc et deux pommes de reinette râpées. On sent aisément combien ce breuvage doit être agréable et bienfaisant.

Enfin on a pour rafraîchissans l'orangeade et la limonade; la première est préférable en ce qu'elle a moins d'acidité, et n'agace pas les nerfs.

Émulsion pectorale, propre pour la toux.

Prenez huile d'amandes douces, une once; gomme arabique, un gros; eau de cerises, une once et demie; sirop de capillaire, une once.

Réduisez la gomme arabique en poudre très fine; délayez dans l'eau de cerises seulement ce qu'il en faut pour former un mucilage. Ajoutez l'huile peu à peu jusqu'à ce qu'elle y soit entièrement unie, alors vous y délaierez le sirop et le reste de l'eau de cerises, et vous mettrez le tout dans une bouteille de verre blanc. Ce breuvage est excellent pour la poitrine.

Gelée de pain, propre dans les relâchemens de l'estomac.

Ayez trois onces de pain-biscuit; faites-les bouillir dans deux livres d'eau jusqu'à réduction de la moitié : coulez à travers un linge, faites évaporer jusqu'à réduction d'une seconde moitié, c'est-à-

dire jusqu'à ce qu'il ne reste que huit onces de liquide. Ajoutez quatre onces de vin du Rhin, douze onces de sucre, trois gros d'eau de cannelle. On fait prendre cette gelée depuis la dose de deux gros jusqu'à une once.

Look blanc.

Prenez amandes douces, seize; amandes amères, deux; sucre blanc, quatre onces; gomme adragant, en poudre très fine, seize grains; huile d'amandes douces recuite, quatre gros; eau de fleur d'orange, deux gros.

On monde les amandes en les trempant dans l'eau bouillante; on les jette ensuite dans l'eau froide pour les refroidir brusquement; on les pile dans un mortier de marbre avec un pilon de bois; on y interpose une portion de sucre, et on ajoute peu à peu de l'eau pour empêcher le développement de l'huile, et former l'émulsion. Quand les amandes sont réduites en une pâte liquide impalpable, on y ajoute peu à peu le reste de l'eau, et on coule l'émulsion à travers une étamine bien blanche.

Après avoir bien essuyé le mortier et le pilon, on mêle bien ensemble le reste du sucre avec la gomme; ensuite on ajoute une ou deux cuillerées de l'émulsion pour former le mucilage : celui-ci étant obtenu, on y incorpore l'huile : on y ajoute peu à peu le reste de l'émulsion et l'eau de

fleur d'orange. On met le tout dans une fiole.

Pour rendre le look plus expectorant, on y mêle quelquefois un ou deux grains de kermès minéral. Il faut le mettre quand on fait le mélange du sucre et de la gomme. On voit que l'on peut avoir ce remède pectoral aisément, et à beaucoup meilleur marché que chez les apothicaires.

CHAPITRE IX.

CONTRE LES INSECTES ET ANIMAUX DESTRUCTEURS.

Moyen de détruire les punaises.

De tous les moyens employés jusqu'ici pour la destruction des punaises, ceux que nous allons faire connaître présentent le moins d'inconvéniens. De nombreuses expériences en ont attesté d'ailleurs l'efficacité.

L'un consiste à placer au milieu de la chambre infestée par les punaises une terrine pleine d'eau bouillante, dans laquelle on verse cinq ou six gouttes d'acide sulfurique rutilant. On assure qu'en moins d'une heure, ces insectes dégoûtans sortent des trous, des fentes qui les recélaient, et tombent morts sur le plancher.

L'autre consiste en une teinture de cantharides,

préparée avec une once de bon alcool, et deux gros de cantharides (*meloe vesicator*. Lin.). On laisse ces deux substances infuser à froid pendant au moins vingt-quatre heures, dans un vase de verre, bien clos, que l'on agite de temps en temps.

On ne filtre point cette teinture, et quand on veut s'en servir, on la remue de nouveau afin que le fond se mêle au reste de la liqueur. Il suffit alors d'y tremper un pinceau, et d'en frotter les endroits où se retirent les punaises.

Autres moyens contre les punaises.

Faites fondre de la potasse ou *savon noir* dans de l'eau chaude; imbibez une éponge de cette dissolution, et frottez tous les endroits où se logent les punaises: l'horreur qu'elles ressentent pour la potasse les empêchera de sortir de leurs trous, car il est certain que si l'on place plusieurs punaises à terre, après avoir tracé, autour d'elles, un cercle plus ou moins resserré, avec cette eau, elles resteront toutes dans le centre; après avoir fait beaucoup de tentatives pour s'échapper, ces insectes aimeront mieux renoncer à chercher la liberté et des alimens, que de franchir cette barrière. C'est absolument la même chose que le scorpion entouré de feu. Ainsi donc, si le liquide n'avait pas pénétré jusqu'à leurs habitations, ou qu'elles trouvassent une autre issue, vous êtes assuré de les empêcher de venir à vous, en versant l'une auprès de l'autre

quelques gouttes de l'eau de potasse sur la partie du drap qui avoisine leurs retraites.

Les personnes qui auraient de la répugnance pour ces divers procédés, quoiqu'ils soient sans inconvénient, pourront y suppléer par un moyen bien simple. Il s'agit seulement d'avoir de larges feuilles de haricots bien fraîches, et de les appliquer à l'envers près à près dans toute la longueur du traversin, et le plus près possible du bois de lit. La surface laineuse de ce côté des feuilles, et leurs nervures multipliées retiendront les punaises, comme une espèce de glu, et sans être obligé de toucher ou d'écraser ces désagréables insectes, vous les détruirez à volonté, en plongeant les feuilles dans un vase rempli d'eau. Il faut avoir soin de laisser les queues après les feuilles de haricots, pour les prendre commodément. On peut remplacer les feuilles de haricots par celles de la grande consoude.

Autre moyen.

Un des meilleurs moyens pour détruire les punaises, consiste à faire brûler par parties égales de la fleur de soufre et du tabac à fumer, après avoir bien bouché toutes les ouvertures de la chambre, dans laquelle il est inutile d'ajouter que l'on ne reste pas pendant le temps de la fumigation.

Recettes contre les puces.

Faites, dans votre lit, une fumigation de soufre, ou mettez-y des feuilles fraîches de pouliot, cousues dans un sac, et vous n'aurez plus de puces.

Autre moyen pour le même objet.

La seconde indication contre les puces peut être bonne; mais la première serait évidemment pire que le mal. Au reste voici un remède beaucoup plus gracieux, et dont toute ma vie j'ai fait l'expérience. Semez dans la saison, votre lit de pétales de roses, les puces le déserteront : quand le temps des roses sera passé, substituez aux pétales quelques gouttes d'essence de rose; cette odeur est si douce qu'elle ne peut agir que bien faiblement sur les nerfs; mais cependant les personnes très nerveuses feront bien de s'en abstenir.

Moyen d'en guérir les chiens.

Quand l'animal est hors de la maison, frottez-le partout avec du tabac commun en poudre, excepté au nez et aux yeux, et frottez bien, avec cette poudre les racines des poils.

L'eau claire de chaux détruit aussi le ver blanchâtre des puces, sans endommager la peau ni les poils. On les détruit aussi avec de l'huile de térébenthine; mais il faut prendre garde que la peau

de l'animal ne soit entamée, car cette huile le ferait beaucoup souffrir.

Recette éprouvée pour empoisonner les loups.

Il faut se pourvoir d'un chien de moyenne taille. Vous ferez périr ce chien, en l'empoisonnant avec trois décagrammes (une once) de noix vomique, mêlée avec du crin haché que vous envelopperez de graisse ou de beurre, ou que vous mettrez dans une omelette. On a fait préalablement jeûner le chien, pour qu'il dévore sans répugnance le mets perfide. Prenez ensuite quatre hectogrammes (trois quartrons) de noix vomique, que vous aurez soin de faire râper sous vos yeux : car il faut se méfier de celle qu'on vend en poudre, qui est ordinairement séchée au four, et pilée, ce qui lui ôte toute sa vertu. Vous ramasserez six ou huit ognons de colchique, vulgairement appelés *veillote*, *vache*, *vielle rote*, ou *tulipe sauvage*, plante qui se trouve très communément dans les prés froids et humides; ajoutez une poignée de crins hachés de la longueur de deux millimètres (une ligne), et autant de verre pilé. On pile les ognons de colchique, qui se réduisent promptement en lait. Vous y ajouterez la noix vomique, le crin et le verre. Faites de profondes incisions au chien dans les parties les plus charnues, introduisez-y le mélange, surtout dans les entrailles, faites coudre les plaies pour les fermer. Déposez le chien dans un fumier chaud, jus-

qu'à ce qu'il commence à avoir de l'odeur et que son poil se détache facilement. Retirez le chien, et après l'avoir fait traîner dans les endroits fréquentés par les loups, placez-le à la distance d'environ un demi-quart de lieue du bois, et à la portée de fontaines ou ruisseaux, où ces animaux viennent chercher de l'eau par les fortes gelées, ou les neiges. Lorsque le loup a mangé du chien empoisonné, et qu'il a bu, on est sûr qu'il tombera à peu de distance.

Moyen d'éloigner des habitations les fouines et les autres animaux malfaisans.

Nous avons trouvé dans un recueil allemand d'économie, un moyen très simple d'écarter des poulaillers, des colombiers, etc., les fouines, les belettes, les rats et les autres animaux malfaisans qui sont le fléau des basses-cours. Nous sommes loin d'en garantir l'efficacité; mais comme il est extrêmement simple dans sa préparation et son emploi, on peut l'essayer sans peine.

Il suffit, dit l'auteur allemand, de faire bouillir des os de porc et de les placer à l'entrée des poulaillers, des colombiers et des autres lieux que l'on veut mettre à l'abri des ravages de la fouine, etc.

Moyen d'éloigner promptement les rats et les souris.

Un ingénieur qui réside en Allemagne, assure que si l'on veut se contenter d'éloigner d'une maison, d'une grange, d'un magasin ou de tout autre

lieu ces animaux malfaisans sans les détruire, il suffit d'y placer en différens endroits de la *cynoglosse* écrasée avec un marteau et recueillie à l'époque où la séve est dans toute sa vigueur. Ce procédé n'entraîne d'autre désagrément que de faire refluer chez les voisins les rats et les souris chassées de chez soi.

L'espèce de cynoglosse indiquée est sans doute celle que Linnæus a désignée par la dénomination de *cynoglossum officinale* (de la pentandrie monogynie). On l'appelle vulgairement *langue de chien*, parce que ses feuilles ont quelque ressemblance avec la langue de cet animal. Ces mêmes feuilles sont cotonneuses et adhérentes à la tige; la fleur est légèrement rouge ou violette, en forme d'entonnoir, et pourvue d'un long tube découpé à son sommet en cinq segmens égaux, avec cinq étamines plus courtes que la corolle; le calice se change en quatre capsules, dans lesquelles sont renfermées quatre semences ovales : la racine est pivotante, noirâtre à l'extérieur et blanchâtre à l'intérieur.

Cette plante croît naturellement et assez abondamment dans les campagnes, principalement près des haies et des chemins. Les herboristes arrachent ses racines, qui sont employées en médecine. Elle fleurit en juin, et ses semences mûrissent en automne. Les feuilles ont une odeur forte que l'on compare à celle d'une souricière; et c'est peut-être ce qui a fait naître l'idée de s'en servir pour chasser

les souris. Au reste, cette propriété, si elle existe réellement dans la cynoglosse, est bien une découverte. Nous ne connaissons aucun auteur de botanique ou de matière médicale qui en fasse mention. Les anciens même, qui s'attachaient plus à rechercher les vertus des plantes qu'à les décrire minutieusement, n'en ont point parlé.

Composition pour détruire les rats.

Prenez quatre onces de mie de pain, deux onces de beurre et une once de nitrate de mercure cristallisé; faites du tout une masse, mélangez bien ces différentes matières; vous les diviserez ensuite en petites pilules que vous répandrez dans les endroits peuplés par les rats et les souris. L'odeur du beurre les attire infailliblement, et on les détruit par centaines.

Autres moyens plus simples et non moins sûrs pour détruire les rats.

Ayez une éponge bien fine et un peu usée, humectez-la un peu d'eau gommée, puis coupez-la en très petits morceaux; roulez ensuite ces morceaux dans du sucre en poudre, ou tout autre chose dont les souris sont friandes, comme des noix pilées ou un petit hachis de lard; jetez ensuite vos morceaux dans le voisinage des trous de rats, et placez auprès une assiette ou vase rempli d'eau. Les souris, alléchées par l'appât, mangeront avi-

dement; l'éponge leur donnera une soif ardente, elles boiront beaucoup, et seront bientôt étouffées.

Pour parvenir au même but, pilez bien un morceau de verre jusqu'à ce qu'il soit réduit en poudre fine; ayez ensuite du lard grillé ou des morceaux de noix, et roulez-les bien dans cette poudre : il sera bon d'en faire pénétrer le plus possible dans l'intérieur des morceaux; mettez-les dans les endroits infectés de rats, et soyez assuré que vous en trouverez beaucoup de morts.

Il est inutile de dire qu'il faut éloigner de l'appât tout autre objet qui pourrait servir à la nourriture des souris.

On a récemment assuré dans plusieurs ouvrages périodiques qu'il suffit, pour écarter les souris, de mêler aux meules de foin, aux alimens, de mettre enfin sur tout ce qu'elles peuvent manger, quelques feuilles de menthe sauvage.

CHAPITRE VIII.

PROCÉDÉS DIVERS.

Sur la meilleure construction des cheminées, par le comte de Rumford.

Les nombreux avantages que présentent les cheminées construites à la Rumford, sont généralement reconnus aujourd'hui. Elles consomment

moins de bois que les cheminées anciennes, répandent plus de chaleur, et, à peu d'exceptions près, ne sont point sujettes à fumer. La construction de ces cheminées est très simple; les détails que nous allons en donner, et la planche ci-jointe, qui en offre les divers modèles, mettront chaque particulier en état de faire ce travail par lui-même, ou du moins de pouvoir présider à son exécution.

La meilleure disposition à donner au foyer est de l'avancer le plus qu'il sera possible, de faire l'ouverture large et haute, et de donner aux côtés de la cheminée une inclinaison telle que d'après la nature des matériaux et leur couleur, ils puissent réfléchir dans la chambre toute la chaleur rayonnante lancée dans le foyer. M. de Rumford a trouvé qu'au lieu de disposer les côtés à angles droits 90°, comme A C et B D *fig.* 1, il fallait qu'ils formassent avec la plaque un angle de 135°, qui est un angle droit et demi. Par ce moyen, la plaque se trouve réduite au tiers de sa largeur, et la chaleur qui frappe les côtés devenus obliques est portée en avant. Pour entendre ce changement, il faut examiner les *figures* 3 et 4.

La ligne *de* de la *figure* 5 est ce que l'on nomme la *gorge d'une cheminée;* la *figure* 6 fait voir d'une manière très exacte l'avancement du foyer et le changement de la gorge, qui est réduite à *d*. Cette largeur *d* ne peut être arbitraire, et M. de Rumford, d'après ses nombreuses expériences, l'a fixée

à quatre pouces pour les cheminées de trois pieds et demi à quatre pieds, et à cinq pouces pour les cheminées les plus grandes. Il faut donner à la plaque, ou mur du fond, toujours le tiers de la profondeur de la cheminée; si elle dépasse cette mesure de deux à trois pouces, on n'en ferait pas moins la construction; mais · : la différence est plus considérable, il conviendra de rétrécir la cheminée. Quand l'ouverture du front sera trop étroite, la dépense devenant trop forte, il vaudra mieux donner aux côtés une moindre inclinaison.

Pour faciliter le passage du ramoneur, en élevant le petit mur du fond, et arrivé à dix ou onze pouces du manteau, on laissera un espace vide, en forme de porte, de dix à douze pouces de large sur douze à quatorze de hauteur; il doit toujours être trois à quatre pouces plus élevé que l'endroit où la gorge est perpendiculaire. Cette ouverture se ferme avec des briques, une lame de plâtre, ou une porte en tôle, que l'on enlève facilement lorsqu'on veut faire ramoner.

Les murs du fond et des côtés ne doivent pas avoir plus que la largeur d'une brique; il faut avoir soin de lier la nouvelle construction à l'ancienne, par des moellons, des plâtras, et surtout terminer dans leur partie supérieure, les murs de côté et du fond, d'une manière horizontale. Pour donner un libre passage à la fumée, il faut avoir soin que la partie antérieure de la gorge soit dégagée d'aspé-

rités, et parfaitement unie. Quant aux grilles destinées à contenir du charbon de terre, les meilleures dimensions pour des chambres de grandeur moyenne, sont de six à sept pouces de large, sur une longueur un peu variable. On pratique dans le mur du fond, une partie hémisphérique creuse, dans laquelle on place le charbon qui y est contenu par la grille.

La figure 1 est le plan d'uneancienne cheminée. AB son ouverture sur le devant; AC et BD sont les côtés ou montans, et CD le dos ou la plaque. Il est certain d'après cette construction, que toute la chaleur qui tombera sur les faces AC et BD restera en entier dans le foyer, et sera emportée dans le tuyau.

Voici actuellement comment il faut tracer le plan d'une cheminée à la Rumford.

Menez la ligne AB, *figure* 3, et sur le milieu de cette ligne, élevez la perpendiculaire *c d*; se plaçant ensuite debout dans la cheminée, le dos contre la plaque, on posera le fil à plomb contre la face de la gorge, dans l'endroit où elle est verticale, et l'on fera alors dormir le plomb sur la ligne *c d*: le point *e*, où il s'arrêtera, déterminera la nouvelle ouverture. A compter du point *e*, on prendra sur la ligne *e d* quatre pouces, si c'est une cheminée ordinaire, cinq pouces, si elle est très grande; le point *f* trouvé, on menera *g h* parallèle à AB, et ce sera sur cette ligne *g h* qu'il faudra

construire le mur du fond, *cf* sera la profondeur du nouveau foyer, et si *cf* était égal au tiers de AB, on porterait moitié de *cf* de *f* en *i* et de *f* en *k*; la ligne *i k* donnerait la largeur de la nouvelle plaque; menant ensuite les lignes A *i* et B *k*, on aurait l'inclinaison des nouvelles faces; mais si l'ouverture de la cheminée est plus grande, on la réduira ainsi : de *c* milieu de AB, prenez *c* A et *c* B égales à une fois et demie *i k;* on tracera les lignes *a i* et *k b;* elles indiqueront la direction des montans. Cela fait, on élevera sur le tracé les murs en brique, et si la largeur du front de la cheminée a été réduite, on en abaissera proportionnellement l'ouverture *figure* 4, cheminée vue en face; la ligne *a* indiquera la porte qui donne passage au ramoneur.

La forme du foyer la plus parfaite est celle dans laquelle la largeur de la plaque est égale à la profondeur du foyer, et dans laquelle l'ouverture du front est triple de cette profondeur, ou de la largeur de la plaque. On voit dans les *figures* 7 8 et 9, comment on peut remédier aux cheminées dans lesquelles l'épaisseur du manteau, la largeur de la tablette, et les quatre pouces d'ouverture ne donnent que trop peu de profondeur. L'épaisseur du front de la cheminée en *a* n'étant que de quatre pouces et quatre pouces pour le vide du canal, la profondeur *b c*, *figure* 9, ne serait que de huit pouces. On a fait une niche *c d* pour recevoir la grille, qui

a six pouces de profondeur au centre, et treize pouces de large. La partie indiquée *g* est la porte du ramoneur. On voit dans le plan, *figure* 7, et dans l'élévation, *figure* 8, la diminution faite à la largeur du front de la cheminée et la disposition de nouveaux montans. Il arrive quelquefois que les ouvriers, en tirant les lignes qui donnent les côtés, en changent l'inclinaison et l'augmentent, en portant en arrière leur ligne, comme on peut le voir *figure* 10. Si du point *c* on avait mené *co* l'obliquité serait trop grande, et l'angle aurait plus de 135°. La *figure* 11 indique une construction dans laquelle la largeur de la plaque est plus grande que le tiers du front de la cheminée. Moyen de tracer un angle de 135°, *figure* 12 : ayant disposé trois carrés égaux de l'angle *c*, menez la diagonale *cf*, l'angle *dcf* aura 135° ; car il vaudra un angle droit de 90° plus sa moitié. Dans les cheminées qui fument on est obligé de diminuer l'angle, suivant que ce défaut est plus ou moins fort; les angles *dce*, *dci* indiquent ce changement. Quand le sommet de la gorge se trouve loin du feu, comme dans les *figures* 13 et 14, il faut l'abaisser, ce qui se fait très bien en changeant la gorge, ou en plaçant des lames de plâtre qui se trouvent appuyées dans toute leur longueur sur une tringle en bois, qui passe d'un jambage à l'autre.

Moyen d'empêcher les cheminées de fumer.

Placez au haut de la cheminée un châssis avec une porte de chaque côté, suspendue sur ses gonds et tenue ouverte au moyen d'une mince tringle de fer courant de l'une à l'autre, et attachée à un crampon à chaque bout par un anneau. Quand il n'y a pas de vent, ces portes sont en repos, et chacune forme un angle de quarante-cinq degrés, qui diminue du côté du vent en proportion de sa force, et s'élargit dans la même proportion du côté opposé. Quand le vent est fort, la porte qui lui est opposée, se ferme, pendant que celle qui est vis-à-vis, s'ouvre aussi large que possible. Si le vent frappe un angle du châssis, il ferme les deux portes et les ouvre s'il frappe du côté opposé. Cette expérience a été essayée avec succès sur une cheminée qui avait toujours rempli la chambre de fumée, et qui depuis, n'a jamais fumé. La dépense est insignifiante et le procédé bien simple.

Peinture en noir très peu coûteuse, faite avec des substances terreuses et minérales.

Prenez de la marne pierreuse bleuâtre que l'on trouve dans les mines de cuivre, d'étain et de plomb (surtout dans les mines de cuivre) et de la pierre ferrugineuse, et en quantités égales de belle marne bleu d'ardoise et d'ocre, et faites broyer et réduire le tout en poudre très fine, à

une quantité donnée des matières que nous venons d'indiquer. Quand elles sont mêlées, ajoutez du noir de fumée dans la proportion d'un huitième de leur poids, c'est-à-dire que le mélange se compose de sept huitièmes de substances terreuses et minérales et d'un huitième de noir de fumée. Il produit une peinture noire de qualité supérieure pour le bois, le fer, la grosse toile, ou toute autre machine susceptible d'être peinte. Mais quand on veut se servir de cette peinture, elle doit être broyée ainsi qu'on le fait pour toutes les couleurs avec de l'huile, comme le pratiquent les marchands de couleur et les peintres. On choisira de préférence leur huile bouillie; quand le mélange sera bien opéré, et que la peinture sera au degré de perfection où doivent arriver en général toutes les sortes de peintures, on pourra s'en servir avec la brosse suivant l'usage. On peut, au lieu de noir de fumée, employer le noir d'ivoire; mais en général on préfère le premier.

Peinture nouvelle pouvant être substituée avec avantage à la peinture en détrempe.

Il n'est personne qui n'ait été exposé à souffrir de l'odeur désagréable dont on est frappé lorsqu'on entre dans des appartemens fraîchement peints en détrempe. Aussi n'est-ce qu'après avoir laissé quelque temps ces appartemens exposés au contact de l'air qu'on se permet de les habiter. Le

procédé que nous faisons connaître, remédie à cet inconvénient, en substituant à la dissolution de colle dont on se sert ordinairement pour délayer la matière colorante, du sérum de sang de bœuf. On le doit à un médecin espagnol qui a fait plusieurs expériences avec cette peinture, et en a toujours obtenu les résultats les plus satisfaisans.

Voici comment il est convenable de procéder.

1°. On recommande à un boucher de recevoir le sang d'un ou de plusieurs bœufs dans des vases propres. Lorsque ce sang est tout-à-fait refroidi, c'est-à-dire trois ou quatre heures après qu'il a été tiré, on incline légèrement les vases, et on décante par ce moyen une liqueur claire et légèrement ambrée. On la passe au travers d'un linge pour en séparer les parties du caillot qui auraient pu se détacher et se mêler avec elle.

2°. On réduit en poudre de la chaux vive sur laquelle on a jeté une petite quantité d'eau seulement pour diminuer l'adhésion de ses partics intégrantes. On passe cette poudre au travers d'un tamis, et on la dépose sur-le-champ dans des boîtes ou des bouteilles exactement fermées.

3°. Lorsqu'on veut faire usage des deux matières ci-dessus, on verse d'abord le sérum dans un vase de bois ou de terre, et on y délaie une quantité suffisante de chaux pulvérisée, comme il vient d'être dit : on a soin de donner au mélange une liquidité convenable pour qu'il puisse être étendu

facilement avec le pinceau sur les surfaces qu'il doit recouvrir.

4°. Il ne faut pas préparer à la fois une trop grande quantité de cette peinture, car elle s'épaissit très promptement, et lorsqu'elle a trop de consistance elle ne peut plus servir. On remédie cependant à cet inconvénient en entretenant la fluidité toujours au même degré par l'addition d'une quantité suffisante de sérum, qu'on doit toujours avoir auprès du vase dans lequel est la peinture, afin d'y avoir recours au besoin.

5°. La couleur ainsi disposée, doit être employée le plus promptement possible.

6°. Comme la peinture qui résulte de l'application de cette préparation est toujours blanche, et qu'on peut désirer une couleur différente, on l'obtient en ajoutant au sérum en même temps que la chaux, des terres bolaires de l'espèce de celles qui sont rouges, noires, vertes ou jaunes. On peut même obtenir une belle couleur bleue en se servant du verre bleu fait avec l'oxide de cobalt, pourvu que ce verre soit en poudre impalpable.

7°. L'addition des matières bolaires colorées devant nécessairement affaiblir la force de la composition, on peut la maintenir au même degré de solidité, en ajoutant au sérum qui sert à délayer cette composition, quelques blancs d'œufs; mais il faut surtout éviter d'en trop mettre, parce qu'alors la peinture serait sujette à s'écailler.

8°. Cette peinture ne peut être appliquée que sur des boiseries ou sur des enduits de plâtre qui préalablement n'auraient pas été recouverts de peinture à l'huile.

9°. Comme une seule couche ne suffit pas, on peut en mettre deux ou trois sur les surfaces qu'on veut bien pénétrer ; mais il faut, avant d'en donner une nouvelle, que celle qui a été appliquée soit parfaitement sèche.

10°. On peut donner à cette peinture un beau poli par le frottement, comme à toute autre espèce de peinture ; seulement il faut observer qu'il est préférable de graisser les linges qui servent à frotter avec du blanc de baleine plutôt qu'avec toute autre espèce d'huile.

11°. On ne doit se servir, pour délayer la peinture blanche ou colorée, que de sérum frais et qui n'ait pas éprouvé d'altération, autrement la peinture serait de mauvaise qualité et peu solide.

La conservation du sérum exige, surtout pendant l'été, beaucoup de précautions, parce que ce fluide a une grande disposition à se putréfier. Il est donc essentiel de le garder dans un endroit frais et d'examiner, avant de l'employer, s'il ne commence pas à exhaler une mauvaise odeur ; car dans ce cas, il faudrait se garder de s'en servir.

Par la même raison, on doit avoir soin de tenir propres les vases dans lesquels on garde le sérum, et de les laver fréquemment avec de l'eau chaude,

pour enlever les portions altérées de ce fluide dont les parois du vase pourraient être imprégnées. (1)

Autre peinture, qui remplace avec avantage la peinture à l'huile, qui est aussi durable et exempte de toute mauvaise odeur.

Prenez des caillebottes fraîches dont vous broyez les morceaux dans une terrine ou dans un mortier avec une spatule. Après cette opération, mettez-les dans un pot avec une égale quantité de chaux bien éteinte et devenue assez épaisse pour être pétrie. Remuez bien ce mélange sans ajouter d'eau, et vous obtiendrez bientôt un fluide blanc qu'on peut appliquer avec autant de facilité que le vernis, et qui sèche très vite; mais il faut l'employer le même jour; car il deviendrait trop épais le lendemain.

L'ocre, le bol d'Arménie et les couleurs qui tiennent avec la chaux, peuvent être mélangées avec cet ingrédient, suivant la couleur qu'on veut donner au bois; mais il faut avoir soin, en ajoutant une couleur au premier mélange des caillebottes avec la chaux, qu'il n'y ait que très peu d'eau; autrement la peinture serait moins durable.

Quand on a mis deux couches de cette peinture, on peut les polir avec une pièce d'étoffe de laine ou une autre substance convenable, et elles devien-

(1) Le fiel de bœuf purifié (*voyez* page 124) peut avantageusement remplacer le sérum.

dront aussi brillantes que le vernis. Il est certain qu'aucune espèce de peinture n'est aussi peu coûteuse, mais elle a, de plus, d'autres avantages. On peut mettre deux couches le même jour et les polir, car elles sèchent promptement et n'ont point d'odeur. Si l'on veut rendre cette composition plus solide, dans les endroits exposés à l'humidité, après que cette peinture a été bien polie, on peut passer dessus du blanc d'œuf. Cette précaution lui donne une solidité égale à celle de la peinture à l'huile.

Procédé suivi en Allemagne pour donner à l'orme et à l'érable l'apparence du bois d'acajou.

Quand vous aurez aplati et rendu bien unies des branches d'orme ou d'érable auxquelles vous voulez donner l'apparence de l'acajou, vous les lavez bien avec un peu d'eau forte délayée dans de l'eau ordinaire; prenez quelques drachmes de sang de dragon, selon la quantité dont vous avez besoin en tout, avec moitié autant de racine d'orcanette et un quart d'autant d'aloès, et faites fondre ces ingrédiens dans quatre onces d'esprit de vin éprouvé, pour chaque drachme de sang de dragon. Dès que les planches sont sèches, vernissez-en le dessus avec cette teinture en vous servant d'une éponge ou d'une brosse douce de peintre. Elles auront, à ce qu'on assure, même après avoir servi, l'apparence de l'acajou, de manière à tromper

l'œil de tout observateur qui n'y fera pas la plus scrupuleuse attention.

Moyen d'assainir les appartemens et les tissus.

Les agens propres à un pareil effet sont ceux qui sont chimiquement capables de décomposer complétement les *vapeurs* animales avec lesquelles la cause de la contagion paraît avoir une grande analogie. Le chlore est l'agent désinfectant par excellence. Pour assainir une salle, une maison, on y répand le chlore gazeux en grande quantité, si le lieu peut être inhabité pendant un jour. Pour une chambre ordinaire, on prend quinze grammes de peroxide de manganèse en poudre, cinquante grammes de sel marin, vingt-cinq d'acide sulfurique concentré et vingt-cinq d'eau qu'on mêle d'abord avec l'acide. Les quatre substances sont ensuite déposées dans une terrine en grès qu'on place sur quelques charbons incandescens, et l'on ferme l'habitation aussi bien que possible. Au bout de vingt-quatre heures, ou même de douze heures, la fumigation est terminée. Pour désinfecter un tissu quelconque, on doit le laver avec du chlore liquide, ou même le plonger dans la dissolution. On se préserve ordinairement des contagions et même des fièvres qui tiennent au voisinage des marais, en se lavant les mains avec du chlore liquide. L'habitude générale qu'on a de porter les mains à la figure, fait qu'on se trouve

exposé tout le jour à une faible émanation de ce gaz.

Moyen d'enlever l'odeur de la peinture des chambres.

Prenez trois ou quatre baquets larges, contenant chacun environ huit gallons d'eau et une once d'acide vitriolique ; placez-les dans une chambre nouvellement peinte, près des boiseries. Cette eau absorbera et retiendra les émanations de la peinture en trois jours. Il faut la renouveler chaque jour.

Moyen d'avoir le juste poids des marchandises.

On a souvent accusé, et non sans quelque raison, les marchands détaillans de vendre à faux poids. Quelle que soit l'inégalité des bras d'une balance, on aura le poids de ce que l'on demande aussi exactement qu'il sera possible, en faisant peser la moitié de la marchandise à recevoir dans un plateau de la balance, puis l'autre moitié dans l'autre plateau.

Moyen pour rendre l'eau de mer propre à laver le linge.

La soude mise dans l'eau de mer la rend trouble ; la chaux et la magnésie se précipitent au fond. Pour rendre l'eau de mer propre à laver le linge, il faut y mettre autant de soude qu'il est possible, non seulement afin d'effectuer une précipitation complète de ces terres, mais aussi pour rendre

l'eau de la mer suffisamment lixivielle et alcaline. Il faut toujours se munir de soude à cet effet dans les voyages.

Moyen de rendre les eaux de puits propres à faire des savonnages.

Toutes les eaux contiennent en dissolution des sels à base de chaux, qui sont décomposées par ceux à base de soude qui forment le savon. Il en résulte alors des grumeaux, et si les sels calcaires sont en très grande quantité, tout le savon se grumelle; on dit alors qu'il est insoluble. Les eaux de rivière sont ordinairement assez pures : elles dissolvent assez bien le savon; mais lorsqu'elles sont basses, et que leur cours n'est pas rapide, les sels sont rapprochés et le savon se dissout difficilement. Le moyen que nous allons indiquer rend douces les eaux les plus crues. Il consiste à décomposer les sels calcaires par la potasse ou la soude. Une once de ces substances suffit pour dix voies d'eau; il se précipite une poudre blanche, qui est la chaux. La quantité de potasse ou de soude peut varier selon la nature de l'eau. Il faut en mettre jusqu'à ce que la couleur violette provenant d'une fleur écrasée sur du papier, prenne une teinte verte, si on la touche avec cette eau, qui dès-lors sera propre à faire des savonnages et à faire cuire des légumes.

Procédé pour faire la colle de relieur.

On mêle d'abord de la farine de blé dans de l'eau froide; on la fait bouillir ensuite jusqu'à ce qu'elle soit parvenue à la consistance de la colle. C'est ainsi que l'on fait de la colle ordinaire. Quand on veut lui donner plus de force, on mêle un quart, un cinquième ou un sixième en poids d'alun réduit en poudre; et quand on veut que la colle ait encore plus de ténacité, on ajoute un peu de résine pulvérisée.

Procédé pour marbrer les livres ou le papier.

On marbre les livres ou le papier de la manière ci-après indiquée : On fait dissoudre quatre onces de gomme arabique dans deux pintes d'eau claire. On a d'avance plusieurs couleurs mêlées avec de l'eau dans des pots ou des écuelles, avec des pinceaux pour chaque couleur. On les répand ensuite sur l'eau gommée, que l'on verse dans une écuelle ou dans quelque vase large; alors on les dispose partiellement en les variant le plus qu'il est possible. Cela fait, on tient le livre ou les livres bien fermés, dont on trempe seulement les tranches, et très légèrement, à la surface de l'eau et des couleurs, après quoi on les retire, et les feuilles se trouvent bien empreintes de toutes les couleurs mélangées. On en fait autant pour les extrémités et le front des volumes. On vernisse ensuite les couleurs.

Nouveau procédé pour préserver les livres, les parchemins, les papiers, de la moisissure, des rats, des mites et des vers.

Il faut pour cela construire les armoires ou les bureaux où se gardent les papiers utiles, de bois de pin le plus résineux et le plus odorant qu'il sera possible; il faut aussi qu'ils soient bien joints et mortaisés à queue d'aronde sans clous. On prend ensuite de bon papier lavé dans une dissolution aqueuse de nitrate de mercure, et on l'applique sur le bois avec une colle composée de la manière suivante : On délaie de l'amidon ou de la farine de froment et de seigle, parties égales mêlées et bien tamisées, dans une sorte de dissolution aqueuse de muriate de baryte, et on le fait cuire dans un vase de terre vernissé, comme la colle ordinaire. On pile sept à huit gousses d'ail (proportionnellement à la quantité de colle que l'on veut faire); on met cet ail pilé dans un sachet de linge bien lié; on en exprime le jus que l'on met dans le vase avec le sachet, en remuant le tout jusqu'à la fin de la cuisson, ce qui s'aperçoit lorsque la colle file et est en consistance de bouillie. On doit attendre que la colle soit refroidie pour en faire usage; et pour la bien faire prendre ou la rendre inhérente au bois et au papier, il faut, tandis qu'elle sèche, passer de temps en temps sur le tout, ou la main ou un tampon bien uni, avec l'attention de ne pas

déchirer le papier collé; ensuite on expose ou les boîtes ou les armoires à un air sec et tempéré, pour que le tout sèche à loisir.

Ce procédé est infiniment supérieur à tout ce qui a été proposé ou imprimé dans les ouvrages d'économie domestique. Les mites, les vers ou les rats qui rongent des boîtes ainsi préparées, sont frappés d'une mort inévitable, à cause du muriate de baryte et du nitrate de mercure qui entrent dans la composition de cette colle. Ces sels sont des poisons très violens.

Méthode hollandaise pour préparer les plumes d'oie à écrire.

Ce procédé consiste à plonger la plume, quand on l'a arrachée de l'aile de l'oiseau, dans l'eau presque bouillante; on la laisse jusqu'à ce qu'elle devienne assez molle pour qu'on puisse la comprimer en la tournant sur son axe avec le dos de la lame d'un couteau. On continue cette espèce de friction, aussi-bien que les immersions dans l'eau, jusqu'à ce que le cylindre de plume devienne transparent, et que la membrane, ainsi que l'espèce de graisse qui la couvre, soient enlevées; on lui donne une dernière immersion pour la rendre parfaitement cylindrique, ce que l'on peut exécuter avec le doigt. On la fait alors sécher à une température douce.

Manière de faire la cire à cacheter.

Prenez de la farine très fine, mêlez-la avec de la glaire ou du blanc d'œuf, de la colle de poisson et un peu de levure; amalgamez ces matières, battez-les bien ensemble. Lorsque la composition est bien émincée avec de l'eau gommée, étendez-la sur des plaques d'étain unies, et séchez-la au poêle : vous pouvez alors la couper pour vous en servir. Vous lui donnez ensuite la couleur que vous voulez, en faisant prendre à la pâte une teinte rouge avec le bois de Brésil ou le vermillon, une teinte bleue avec l'indigo ou le vert de terre, et une teinte jaune avec le safran, la terre mérite ou la gomme gutte.

Moyen de faire la colle à bouche.

Ayez de la mélasse épaisse ou du sirop de betterave non purifié; faites-le un peu chauffer, et délayez-le avec de la colle de poisson préparée : laissez refroidir un peu ces matières bien mélangées, puis répandez-les sur une plaque de tôle ou d'étain, que vous placerez au soleil, ou dans un four après qu'on en aura ôté le pain. Votre colle doit être assez compacte pour ne point couler; vous la couperez en petits carrés longs, que vous séparerez un peu les uns des autres, et vous passerez la main dessus pour qu'ils soient bien unis et pas trop épais. Vous les retournerez au bout de quelque temps, et la colle sera prête.

Quand vous voudrez vous en servir, vous la mouillerez un peu avec la langue, et vous en frotterez le papier.

Moyen de faire des mèches de lampe qui ne coûteront absolument rien.

A mesure que vous aurez des bas de coton blanc ou des bonnets d'homme à raccommoder, ramassez-en les morceaux usés, sans être troués; puis placez perpendiculairement entre vos genoux le petit bâton, semblable à une canule, qui sert à entrer la mèche; entourez-le d'un morceau de tricot, et cousez solidement ce morceau, soit par un surjet à points couchés, soit par un point d'épinette très rapproché : on sent qu'il ne faut point faire de pli rentré à cette couture. Vous pourrez remplacer le petit instrument à mèches par un bâton arrondi de semblable grosseur, et le revêtir dans toute sa longueur d'une bande tricotée ainsi cousue. La couture achevée, on tire le bâton, et l'on coupe la bande contournée en morceaux de la grandeur d'une mèche ordinaire. Mais comme à chaque fois que l'on coupe, la couture interrompue se découd, il vaut mieux mesurer la longueur des mèches quand la bande cousue revêt encore le bâton, et faire un point d'arrêt à la fin de chaque mesure avant de passer à une autre. On coupe ensuite sous chaque point d'arrêt. Ces mèches sont aussi bonnes que celles que l'on achète chez les lampistes.

Manière de retendre aisément les draperies de lit et de rideaux de fenêtre après le blanchissage, sans avoir recours au tapissier.

Décousez vous-même les draperies, afin de bien vous souvenir plus tard comment elles étaient cousues; étendez-les ensuite sur une table, et couvrez-les à leur partie supérieure d'un grand papier, que vous fixerez sur les draperies avec des épingles; vous en soulevez alors un coin jusqu'aux premiers plis, et vous marquerez ces plis sur le papier, soit par un pli volant, soit avec un crayon. Vous procéderez ainsi jusqu'à la fin du papier et de la draperie; vous conserverez bien ce papier, et quand le blanchissage aura effacé les traces des plis et de la draperie, vous en retrouverez les marques en étendant de nouveau la draperie sur le papier, et en marquant à la draperie les plis du papier, ainsi que vous avez d'abord marqué au papier les plis de la draperie.

Les pentes et draperies ainsi préparées et cousues, il vous sera facile de les remettre en place au moyen de quelques clous d'épingle.

Moyen de préparer simplement l'acide sulfureux pour enlever les taches végétales, en place du soufrage.

Mettez un peu d'eau dans une soucoupe ou dans une petite assiette, placez au milieu un fragment de brique sur lequel vous mettrez quelques

petits morceaux de soufre concassé. Allumez ce soufre avec un charbon ardent, puis, lorsqu'il s'embrase, recouvrez-le d'un grand verre à bière renversé, dont on fait tremper les bords dans l'eau de la soucoupe. La vapeur blanche qui se forme se précipite sur l'eau, s'y dissout, et l'acidule. En répétant cette opération jusqu'à ce que l'eau marque deux ou trois degrés au pèse-liqueur de Baumé, on obtient un bon acide sulfureux, qui remplace fort avantageusement le soufrage pour enlever le suc des végétaux sur les étoffes. Cet acide ne se garde pas long-temps sans s'altérer; mais on voit combien il est facile de le préparer.

Composition du bleu chimique, ou bleu en liqueur.

On prend un demi-kilogramme de bon acide sulfurique; on le verse sur trois décagrammes de bon indigo flore bien pulvérisé et tamisé; on ajoute à la liqueur, après l'avoir bien agitée, deux grammes de bonne perlasse. Au même instant, il se produit une grande effervescence et une dissolution plus parfaite de l'indigo. Aussitôt que l'effervescence a cessé, on met la liqueur dans un flacon bien bouché : elle peut servir vingt-quatre heures après sa préparation. Il faut observer de ne pas augmenter la dose de perlasse indiquée, parce qu'elle ternirait la couleur.

Quand on voudra se servir du bleu en liqueur, on en délaiera une quantité plus ou moins grande dans

l'eau chaude, selon la nuance que l'on souhaitera.

Procédé de M. Estève, de Flessingue, pour la fabrication des boules de bleu céleste, dit bleu anglais.

Prenez une livre de bon indigo pilé et tamisé; laissez-le dissoudre dans trois livres de bon acide sulfurique; ajoutez-y une livre de craie en poudre fine tamisée, et remuez. L'effervescence occasionnée par l'acide et la craie ayant cessé, et annonçant une saturation parfaite, ajoutez six livres d'amidon pulvérisé et tamisé, et quatre livres de marbre blanc en poudre impalpable, afin de donner de la consistance à la pâte. Remuez ensuite bien ce mélange, et pour le rendre parfait, broyez-le entre deux pierres en ajoutant successivement une quantité de sang de bœuf, que vous mélangez selon l'intensité de couleur que vous vous proposez de donner à votre bleu.

Ayant obtenu une pâte molle, douce au toucher, et ne laissant apercevoir aucune imperfection dans le mélange, on en fait des boules qu'on laisse sécher à l'air.

Procédé de M. William Story pour la même composition.

Ayez un grand vase de terre, ou bien une chaudière de fer, et dans ce dernier cas, il n'est pas

nécessaire d'employer de la limaille de fer comme ingrédient.

Prenez une livre de bel indigo; réduisez-le en poudre, et jetez-le dans le vase avec trois livres environ d'acide sulfurique : agitez le mélange, et laissez-le reposer au plus vingt-quatre heures.

Faites dissoudre ensuite dix livres de bonne potasse dans une pinte d'eau, et ajoutez d'abord au mélange précédent une pinte de cette forte dissolution de potasse. Mélangez bien le tout, ajoutez-y une livre du meilleur savon bleu marbré, coupé menu, et remuez bien.

Continuez à ajouter de la solution de potasse jusqu'à ce que le mélange se présente sous la forme de poudre sèche; jetez-y alors une demi-pinte d'eau claire, et remuez de nouveau.

Continuez après cela d'ajouter la solution de potasse, toujours en remuant, jusqu'à ce qu'elle soit employée définitivement.

Mêlez-y ensuite, et avec soin, une demi-livre d'alun en poudre fine, passée au tamis.

Après trois jours de repos, la composition sera prête à être employée; elle est en consistance de pâte : on en fait des boules qu'on laisse sécher à l'air, comme pour le procédé de M. Estève.

M. Lenormant préfère ces procédés à celui de M. Wuy, le meilleur fabricant de Paris, ou du moins les juge aussi bons.

Procédé pour restaurer le verre et le cristal brisé, d'une manière extrêmement solide.

En faisant dissoudre du talc dans de l'esprit de vin bouillant, vous vous procurerez un mastic transparent; vous le laisserez un peu refroidir, et avec un pinceau très fin vous en mettrez tout le long des cassures. Vous rajusterez bien les pièces, vous les assujettirez de votre mieux, selon leur nature, soit en les appuyant contre quelque corps dur, et en faisant entrer d'autres corps dans l'intérieur du vase comme un moule (pour soutenir de l'autre côté le morceau rejoint), soit en le liant avec des cordons plats. Quand les pièces rejointes ont une forme ronde, comme les cordons n'y pourraient pas tenir, il faut mettre entre les pièces et le cordon une petite planchette qui sert d'appui. A l'aide de ces précautions (que du reste il faudra prendre toutes les fois que vous raccommoderez avec une colle quelconque des objets creux et de forme cylindrique), les pièces seront si bien réunies, que l'œil pourra à peine apercevoir les cassures ou les joints. (*Journal des Arts et Métiers de l'Angleterre*, septembre 1825.)

Moyen d'ouvrir les flacons de cristal, dont le bouchon résiste et demeure comme scellé.

Il arrive souvent que le bouchon des flacons s'attache tellement à l'orifice, qu'il est impossible de les ouvrir, et qu'il faut les laisser sans usage.

J'ai vu ainsi souvent de ces flacons désespérés qui résistaient à tous les efforts ; il est un moyen bien simple d'en extraire le bouchon ; pour cela, prenez une clef, et frappez tout doucement avec l'anneau tout le tour de l'orifice. Cette manœuvre souvent répétée, détache insensiblement le bouchon, que tous les efforts imaginables n'auraient servi qu'à fixer davantage. Je me sers journellement de ce procédé.

Manière de raccommoder solidement le marbre, l'albâtre, la porcelaine avec un ciment à l'épreuve du feu et de l'eau.

On verse dans un vase une demi-pinte de lait et une demi-pinte de vinaigre : lorsque le lait est parfaitement caillé, on enlève toutes ses parties solides, et dans le liquide qui reste, on jette quatre ou cinq blancs d'œuf qu'on fouette jusqu'à ce que leur mixtion avec le liquide soit complète.

On place ensuite un tamis garni de chaux vive, reduite en poussière très fine, qu'on fait tomber lentement dans le vase, jusqu'à ce que le liquide, qu'on a soin de remuer, ait pris la consistance d'une pâte.

On obtient ainsi un mastic avec lequel on raccommode très proprement et très solidement le marbre, l'albâtre, la faïence, la porcelaine; le mastic sèche très promptement, et il est à l'épreuve du feu et de l'eau.

Procédé pour conserver toutes sortes de comestibles, ainsi que des étoffes et des objets précieux, lorsqu'on est forcé de les enfouir.

Faites dans la terre glaise une fosse d'une grandeur proportionnée à la quantité d'objets que vous voulez enfouir; remplissez cette fosse de bois sec, et mettez-y le feu : quand le bois est à demi-brûlé, arrêtez sa combustion avec de l'eau, ou plutôt en fermant hermétiquement la fosse. Vous aurez ainsi une quantité de charbon qui, en brûlant, aura consolidé et cuit les parois de la fosse, de manière à en faire, en quelque sorte, un énorme pot de terre cuite. Enlevez tout le charbon; laissez sécher encore au grand soleil l'intérieur de la fosse, puis disposez-y avec ordre le blé, les haricots, les fruits susceptibles de se conserver, ou bien les étoffes, meubles, objets d'art, etc., que les circonstances vous obligent de cacher. Couvrez bien exactement la fosse avec un couvercle de bois de chêne, scellez-le tout autour avec du plâtre, du ciment, ou de la terre glaise; remettez de la terre dessus, et soyez assuré que votre dépôt bravera le temps et l'humidité. Cet ingénieux et si économique procédé, qui peut avantageusement remplacer les *silos* pour les grains, a été employé par M. Gilbert, dont les connaissances sont aussi profondes qu'étendues.

Procédé pour composer les briquets oxigénés.

Triturez légèrement, et avec beaucoup de précaution, dans un mortier de verre, ou de marbre, trois gros de chlorate de potasse (muriate de potasse sur-oxigéné) délayé dans un peu d'eau gommée; ajoutez-y un gros de fleur de soufre lavée et environ dix-huit grains de vermillon pour donner de la couleur à la pâte. Mêlez bien exactement le tout avec précaution, crainte d'explosion. Trempez dans cette préparation chimique des allumettes soufrées, en sorte qu'elles soient marquées d'une petite tache rouge, et laissez-les sécher à l'ombre.

Préparez d'un autre côté un petit flacon de verre dans lequel vous mettrez de l'amiante que vous imbiberez d'acide sulfurique (huile de vitriol) très concentré; si l'on trempe légèrement une allumette préparée dans le flacon contenant de l'acide sulfurique et de l'amiante, à l'instant l'allumette s'enflammera. Cet effet est dû à la propriété qu'a l'acide sulfurique de décomposer le chlorate de potasse, et de s'enflammer.

Les allumettes oxigénées telles que nous venons d'en indiquerla composition, et que l'on vend dans le commerce, quoique bien confectionnées, ont le grave inconvénient d'attirer l'humidité, contre laquelle elles ne sont point défendues. Elles deviennent ainsi incapables de remplir le but désiré.

M. Pajot de Laforet, pour parer à cet inconvénient, a fait fabriquer, d'après son procédé, des allumettes qui n'ont pas ce défaut. Nous allons en faire connaître la composition.

Préparation des allumettes oxigénées d'après le procédé de M. Pajot de Laforet.

Prenez deux gros de chlorate de potasse très pur et très sec, dix-huit grains de fleur de soufre, neuf grains de lycopode, six grains de sucre candi pulvérisé, neuf grains de gomme arabique, et du mucilage clair de gomme adragant, suffisante quantité pour faire la pâte; mêlez bien, après avoir pulvérisé chaque substance séparément, et le dernier mélange fait, ajoutez-y peu à peu, sur le marbre, le chlorate en appuyant peu la molette de buis et ayant soin de changer souvent la portion qui se trouve dessous. Lorsque le mélange sera à peu près exact, imbibez-le avec du mucilage clair de gomme adragant, jusqu'à ce qu'il ait la consistance suffisante pour l'appliquer aux allumettes, et dans cet état d'humidité, achevez de le rendre intime, en l'agitant un peu dans un mortier de marbre, avec une spatule de bois.

Quand les allumettes seront faites, et entièrement sèches, trempez légèrement la partie chargée de la composition inflammable dans de la fleur de soufre fondue, et retirez-la aussitôt; par ce moyen il se forme une légère couche de soufre, qui fait l'office

de vernis très solide, et qui s'oppose à toute influence de l'atmosphère.

M. Pajot de Laforet est parvenu, non seulement à garantir les allumettes ainsi préparées, contre l'humidité que le sulfate muriatique attirerait continuellement, mais encore à pouvoir les faire voyager sans danger et les garder long-temps dans l'eau sans que leur qualité soit altérée et qu'elles soient moins susceptibles d'une inflammation subite par l'action de l'acide sulfurique. Elles ont aussi l'avantage de se conserver long-temps sans rien perdre de leur qualité. Il faut avoir la précaution d'émousser légèrement la pointe de l'allumette, avant de la plonger dans le flacon contenant de l'amiante humectée d'acide sulfurique, ce qui doit se faire avec promptitude et légèreté.

Encaustique. Procédé pour peindre les carreaux de chambre et les rendre brillans.

Si les carreaux sont neufs, nettoyez, grattez et lavez-les : quand ils sont secs,

1°. Donnez une première couche de gros rouge infusé dans l'eau bouillante, dans laquelle vous aurez fait fondre de la colle de Flandre ;

2°. Etendez mince une seconde couche, à fond, de rouge de Prusse, broyé à l'huile de lin, et détrempé à la même huile, où vous aurez mis un peu de litharge ;

3°. Faites fondre de la colle de Flandre dans de

l'eau bouillante ; retirez le pot du feu, jetez-y du rouge de Prusse, que vous y laisserez infuser, et incorporez-le bien en remuant avec la brosse : employez cette couleur tiède ;

4°. Quand cette dernière couche sera sèche frottez le carreau avec de la cire.

Moyen d'éteindre le feu pris dans la cheminée.

Lorsqu'on s'aperçoit que le feu a pris dans un tuyau de cheminée, on doit aussitôt étendre sur l'âtre le bois allumé, ainsi que la braise, et y jeter le plus également possible trois ou quatre poignées de soufre, que l'on aura réduit en poudre fine. On bouche immédiatement après le devant de la cheminée, en y plaçant une table, ou une porte, un devant de cheminée ou un drap bien mouillé, qu'on a soin de tenir fortement à la partie supérieure, et sur les côtés. Le soufre étant un très bon combustible, s'enflamme à l'instant, et absorbe si fortement l'oxigène de l'air renfermé dans la cheminée que la flamme cesse aussitôt de brûler. Le feu, quelque ardent qu'il soit, s'éteint à l'instant. Comme on peut éviter de grands désastres par un moyen si facile, il serait prudent d'avoir dans chaque ménage une petite provision de soufre en poudre.

Si le brasier est assez ardent ; on peut remplacer le soufre par quelques poignées de sel de cuisine ; on peut encore substituer quelques ognons au sel.

Le gaz ou l'humidité, qui s'en élève, remplit le tuyau de la cheminée, et ne permet plus la combustion.

Enduit hydrofuge de M. Prosper, pour sécher les murs humides et imprégnés de salpêtre.

Pour confectionner l'enduit hydrofuge, on commence d'abord par dissoudre de la gomme élastique de cette façon :

Soyez muni d'une marmite en fonte, placez-la sur un trépied en fer, et allumez dessous une quantité suffisante de charbon de terre, le bois ayant l'inconvénient de donner parfois de la flamme, qui peut allumer les matières, et en causer la perte, si elle n'occasionne pas d'accidens plus graves. La manière la plus commode de faire cette opération est d'y procéder dans une cour ; mais il faut s'assurer au moins de deux heures de beau temps, parce qu'une goutte de pluie tombée dans le vase, que l'on est obligé de laisser ouvert au passage de la fumée, ferait monter rapidement et enflammer les matières.

Ces mesures terminées, remplissez votre marmite à moitié d'huile, afin de la pouvoir aisément retirer du feu quand la gomme vient à se lever. Versez dans cette huile une once de litharge d'or, ou rouge, par livre : faites bien dissoudre, et jetez-y une forte once de gomme élastique, coupée en

petits morceaux (1) ; il est important que ces morceaux soient parfaitement secs. Une écume épaisse annoncera bientôt la dissolution de la gomme, et la matière, en s'élevant, avertit de retirer la marmite du feu.

L'opération que nous venons de décrire, donne une substance qui rend imperméable à l'eau tout papier, toile, ou tissu sur lequel on l'étend convenablement. On sent de quel avantage cette matière pourrait être sur des toiles à tentes. Lorsqu'elle est sur un papier, elle peut le rendre propre à faire des semelles qui garantissent de l'humidité : il faut placer cette semelle de papier ainsi préparée entre les deux semelles de bottes et souliers.

Passons à la seconde partie de la confection de l'enduit. Pilez dans un mortier une quantité suffisante de craie, ou blanc d'Espagne, que vous passerez ensuite dans un tamis fin ; saturez de cette poudre de craie, la gomme élastique toute chaude. S'il s'agit d'ouvrages délicats à faire, il faudra broyer cette craie, comme on broie toutes les couleurs, sinon pétrissez l'enduit avec de la craie pour qu'il produise une matière bien épaisse. Gardez-la ensuite tant que vous voudrez jusqu'au moment de vous en servir.

---

(1) Il faut préalablement faire bouillir la gomme élastique dans de l'eau, afin de la rendre molle et la pouvoir couper avec les ciseaux.

Pour *hydrofuger*, ou garantir les murs humides à l'aide de cette composition, il faut d'abord procurer une sécheresse momentanée à la muraille par deux moyens. L'un de ces moyens est de faire chauffer au bain-marie de l'essence de térébenthine et d'en laver le mur avec un gros pinceau : cette essence doit être légèrement teinte d'une couleur quelconque afin que l'on puisse distinguer les endroits où le pinceau a passé. L'autre moyen, beaucoup moins dispendieux, consiste à faire brûler très près du mur, de petits tas de paille. Ce procédé est surtout bon pour les caves et hangars, parce que l'aspérité des murs absorberait trop de térébenthine. Dans les deux cas, il faut placer l'enduit, tandis que la chaleur momentanée de la muraille dure encore.

Il s'agit maintenant de délayer l'hydrofuge. Pour cela, vous mettrez sur un feu de charbon bien allumé une quantité convenable d'huile de lin, en observant d'en mettre plus que moins, puisqu'elle peut se conserver. Jetez, dans cette huile, une once de litharge rouge, par livre, que l'on fait dissoudre : mêlez-y ensuite le mastic hydrofuge qui se fond dans l'huile : ajoutez-en, à mesure, jusqu'à ce que vous ayez obtenu la consistance de peinture. Vous prendrez ensuite un gros pinceau, ou brosse, et l'étendrez sur le mur comme la peinture ordinaire, en passant et repassant bien, afin de n'omettre d'enduire aucune partie. Ce mastic

est tellement propre à mettre à l'abri de l'humidité, que des statues de plâtre hydrofugées sont demeurées l'hiver dans un jardin sans avoir souffert le moins du monde.

Moyen de garantir les murs de l'humidité.

Faites bouillir dans un pot de fer, pendant un quart d'heure, trois quarts de goudron avec deux onces de graisse de cuisine; mêlez un peu de ce goudron à une préparation de chaux refroidie et de verre pilé, le tout passé à travers un crible de farine, et bien séché sur le feu, dans un pot de fer, dans la proportion d'une mesure de verre sur deux de chaux, jusqu'à ce que la préparation ait acquis la consistance d'un plâtre léger. Ce ciment doit être employé immédiatement après le mélange : il convient donc de n'en pas faire plus à la fois qu'il n'en faut pour une couche d'un pied carré sur le mur, sans quoi il deviendrait en peu d'instans trop dur pour être employé. Il faut bien prendre soin qu'aucune humidité ne s'y mêle, car si le mur n'est qu'humide, il suffira d'une couche d'un huitième de pouce d'épaisseur; mais si le mur est trempé, il en faudra une seconde couche. On peut ensuite mettre par-dessus, comme ciment, du plâtre fait avec de la chaux, du crin et du plâtre de Paris. Le ciment qu'on vient de décrire recuit si bien les parties de la pierre ou du marbre de

Portland, qu'elle le rend aussi durable qu'il était auparavant sujet à se casser.

Manière de bronzer et d'aventuriner les plâtres, bustes, statues, bas-reliefs et médaillons.

On commence par donner une couche générale et le plus uniment possible, d'une couleur verte quelconque, broyée à l'huile siccative, mais sans vernis : la terre verte ou de Vérone est celle qui donne les nuances les plus rapprochées de celles du bronze métallique. Lorsque la couleur commencera à devenir happante, c'est le moment qu'il faut saisir; on le reconnaîtra au doigt. Alors on prendra du bronze moulu, de telle couleur que l'on jugera à propos, soit blanc ou cuivré, et en en prenant une pincée, on en chargera le pouce ou l'index pour les passer ainsi sur tous les rehauts ou endroits saillans, laissant le reste dans son intégrité. De toutes les manières de bronzer, celle-ci est la plus expéditive, et en touchant ainsi les rehauts avec intelligence, on imitera le bronze de façon à faire illusion.

Les plâtres laissés en blancs sont sujets à se salir par la poussière, et une fois salis, ils sont absolument de rebut; mais ces mêmes objets prennent au contraire un tout autre prix lorsqu'ils sont bronzés, et deviennent alors véritablement meubles. De beaux plâtres, bien réparés et recouverts d'une couleur de bronze se nettoient très facile-

ment, soit au plumeau, soit avec un soufflet. Ils se lavent même avec une éponge lorsqu'ils sont couverts d'ordures de mouche, avantage que ne présentent pas les plâtres dans leur état primitif.

Lorsqu'on voudra aventuriner, on devra donner d'abord une couche de laque broyée à l'huile siccative en y mettant du blanc dit d'Espagne si l'on veut une couleur plus claire, et on touchera les rehauts de la même manière que pour les bronzes verts. Quant à l'imitation du porphyre, on couchera d'abord de laque foncée, et on formera les petits parallélogrammes caractéristiques de cette pierre avec un pinceau épointé, que l'on coupera carrément; leur couleur rentre plus ou moins dans la couleur blanche. Les plus beaux porphyres sont ceux de la Thébaïde, de couleur rouge. Les carrières du beau porphyre vert antique sont perdues. La Corse fournit un très beau porphyre bleu et orbiculaire. Ce dernier est aussi rare que cher, et n'est connu que depuis quelques années. Il en est de même du porphyre orbiculaire de couleur brune.

C'est ainsi que l'on pourra encore imiter tous les marbres, jaspes, granits, brêches et autres pierres de couleur en leur donnant d'abord le fond et en les veinant convenablement. Comme toutes ces pierres sont susceptibles de recevoir un très beau poli, on vernira par-dessus la couleur avec un vernis siccatif quelconque recouvrant la pièce,

afin de la garantir de la poussière jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement sèche. Le bronze peut aussi se vernir à volonté, à moins qu'on ne préfère le laisser dans son effleurissement.

Moyen pour donner aux figures de plâtre l'apparence du marbre; nettoyage parfait et instantané des marbres, ainsi que des groupes et figures en biscuit de porcelaine.

Afin de donner aux plâtres le poli et l'apparence du marbre blanc, on fera fondre, à chaud, une once, plus ou moins de savon blanc, dans de l'eau de pluie ou de rivière, de manière à former une eau de savon très légère, propre à enduire la figure que l'on veut polir, en évitant avec soin de faire mousser cette eau. Lorsque le plâtre aura embu l'humidité, et qu'il sera bien sec, on le frottera doucement avec un linge fin; cette manipulation donnera au savon son lustre, et la statue ou figure de plâtre aura toutes les apparences du plus beau marbre blanc.

Pour nettoyer à fond les marbres et les porcelaines, on évitera, surtout pour les objets les plus délicats, de se servir de brosses parce que leurs crins s'engagent dans les parties saillantes et déliées, dans les feuillages, etc., les cassent et dégradent par conséquent l'objet. Quant aux grandes surfaces unies ou méplates on se servira d'éponges ordinaires.

On préparera en conséquence un bain composé d'une partie d'acide nitrique ou eau forte, et de cinquante parties d'eau. Si l'objet est petit, on se contentera de le plonger dans le bain, et presqu'au moment de l'immersion le nettoiement s'opère de lui-même; il suffit de le rincer ensuite à l'eau pure et fraîche et de le laisser à l'abri de la poussière Si l'objet est grand on le nettoie à l'éponge imbibée de l'eau du bain, et on le rince à grande eau en la jetant par-dessus. C'est ainsi que l'on peut rendre leur valeur à des groupes de biscuit et à des cartels de pendule, lors même que la poussière les a le plus noircis et le plus altérés. Cette opération a été exécutée en grand sur les marbres de l'hôtel-de-ville d'Amsterdam, qui se trouvaient fortement encrassés par le laps des temps, et non seulement elle leur a rendu leur fraîcheur, mais ils ont encore acquis une *morbidesse*, un *flou* qui a fait l'admiration des connaisseurs.

Moyen de nettoyer le fer-blanc et de le rendre comme neuf.

J'ai oublié d'insérer ce procédé dans le chapitre des *Nettoyages de toutes sortes*, où sa place était tout naturellement; mais elle peut encore se trouver dans celui-ci.

Quand un vase de fer-blanc, comme une casserolle, une cafetière, a été quelque temps sur le feu, sa blancheur se change en noir cuivré. Pour

le nettoyer, il faut mélanger de la cendre et de l'huile commune (par exemple de l'huile à brûler), et quand on a fait de ce mélange une sorte de boue épaisse, on en couvre bien le vase; on le frotte ensuite avec un torchon de toile, puis avec des chiffons de laine, et le fer-blanc paraît tout neuf. S'il y avait long-temps qu'il fût sali, et qu'il le fût beaucoup, il faudrait recommencer l'opération; mais ordinairement le noir de fumée cède à la première application et aux premiers frottemens. J'en ai fait récemment l'expérience.

Art de décupler le prix des fourrures et d'embellir le poil des animaux.

Cet art consiste à donner au poil des animaux un lustre métallique, d'ajouter encore au prix des fourrures les plus précieuses, de les mettre à l'abri des teignes, et de lustrer même le poil des animaux vivans.

Prenez en conséquence une once d'argent fin à onze deniers, cisaillez-le et faites-le dissoudre dans de l'eau forte ou acide nitrique; mettez cette dissolution sur des cendres chaudes, jusqu'à ce qu'il se forme une pellicule à la surface, et mettez-la ensuite à la cave pour enlever et recueillir les cristaux, afin de vous en servir au besoin. C'est ce qu'on appelle *cristaux de lune* ou *d'argent*.

Lorsque vous voudrez lustrer et brillanter une fourrure d'une manière durable, vous ferez dis-

soudre portion de ces cristaux dans de l'eau bien pure, et avec une éponge vous passerez de cette dissolution sur le poil; en se séchant il se dorera, s'argentera, et prendra d'après sa nuance particulière l'aspect le plus brillant. Il est à demeure, et les insectes ne l'attaqueront plus.

Si l'on veut brillanter et lustrer de même un animal vivant, on emploiera également ce moyen; mais on observera que le poil tombant aux mues, l'opération doit aussi se répéter aux mêmes époques.

Moyen de préserver les fourrures et étoffes de laine des teignes pendant l'été.

Plusieurs personnes saupoudrent ces objets avec du poivre noir fraîchement moulu, d'autres les enveloppent bien d'un linge lessivé, et mettent dans le paquet plusieurs morceaux de camphre. On a le désagrément de ces odeurs, et l'on peut bien préserver les fourrures des insectes sans cela. Il suffit de secouer et de bien étaler à l'air les vêtemens d'hiver, et au grand jour, parce que les teignes cherchent l'ombre; il faut, par cette raison, les remettre en place avant le soir, et ne commencer cet étalage qu'au commencement de juin au moins, temps où la ponte des teignes est à peu près passée. Je conserve depuis bien des années toutes sortes d'étoffes de laine et de fourrures, sans qu'elles reçoivent le moindre dommage, et je n'emploie que ces dernières précautions.

Préparation d'une toile imperméable à l'eau.

Prenez un litre d'huile de lin cuite et un quart de résine élastique, faites-les bouillir ensemble doucement pendant deux heures : au bout de ce temps la résine sera dissoute; ajoutez alors au mélange trois autres litres d'huile cuite, une livre de poix-résine, une livre de cire jaune et une livre de litharge; faites bouillir le tout ensemble jusqu'à ce que toutes les parties en soient bien dissoutes et bien entremêlées, et tandis que le liquide sera encore chaud, servez-vous-en pour enduire la toile dont vous voulez faire des tubes ou des tuyaux de pompe à incendie, des vases à transporter du vin ou d'autres liqueurs, des conducteurs d'air dans les mines et les usines, etc. : ainsi préparée, votre toile sera solide, imperméable, flexible et légère. Des tuyaux fabriqués avec cette toile sont plus solides, plus durables, moins lourds et moins chers que ceux de cuir.

Un autre procédé consiste à mettre dans un petit pot de terre vernissé deux livres d'huile de lin et autant de vernis ordinaire, une once de térébenthine et une cuillerée de miel, et à faire digérer ce mélange à petit feu, en remuant toujours jusqu'à ce que tout soit dissous. Enduisez la toile tendue de ce mélange, et faites-la sécher à l'air.

Moyen d'empêcher la moisissure des livres.

Les livres reliés en cuir de Russie, non seulement ne se moisissent jamais, mais encore empêchent les volumes qu'ils touchent de se détériorer. Cet effet est dû à l'odeur de l'huile de bouleau avec laquelle ce cuir est préparé. Il suffirait d'un peu d'huile essentielle quelconque pour préserver de tout dommage les livres conservés dans des endroits humides et bas.

Manière d'emballer les porcelaines, les verreries et tous les objets fragiles, de manière à ne point les exposer à se casser dans les plus longues routes.

On sait combien il est difficile d'emballer d'une manière sûre les ouvrages fragiles, tels que ceux de verre ou de porcelaine; et quelques soins que l'on prenne, il est presque impossible d'empêcher que dans les longs trajets plusieurs ne se brisent.

Le moyen que nous proposons pour éviter les accidens de cette nature est simple et applicable dans presque tous les cas; il a de plus le mérite de n'être point dispendieux.

Sur le fond de la caisse destinée à recevoir les objets fragiles, mettez à peu près la hauteur d'un pouce de sciure de bois passée au tamis. Placez dessus les verres, bocaux, bouteilles, porcelaines, etc., et ayez l'attention de laisser entre chaque pièce environ un demi-pouce d'intervalle

que vous remplirez avec d'autre sciure pareillement tamisée et foulée ou pressée avec un morceau de bois propre à cet effet, afin de ne laisser aucun jour entre les différentes pièces; recouvrez le tout d'une couche de sciure de deux pouces, et placez un nouveau rang de pièces à emballer, que vous disposerez ainsi qu'il vient d'être dit, et ainsi de suite, jusqu'à ce que la caisse soit remplie; recouvrez-la alors d'une couche de sciure qui excède de quelques lignes les bords de la caisse, afin que le couvercle, qui doit être attaché avec de bonnes vis, presse sur la sciure et la force à faire corps avec les objets emballés.

La caisse ainsi arrangée peut, sans crainte d'aucun accident, être envoyée au loin et recevoir les plus fortes secousses, pourvu qu'elle soit assez solide pour ne pas se briser.

Procédé pour faire du nankin de la Chine avec de la toile de coton de Suisse.

On ramasse tout ce que l'on a de vieux clous et de fer rouillé; on les laisse infuser quinze jours dans du bon vinaigre. On frotte ensuite la toile avec une brosse imprégnée de cette teinture, et on obtient une couleur qui ne fait que s'embellir à chaque blanchissage.

Préparation d'une liqueur pour teindre l'os, l'ivoire ou le bois, de différentes couleurs.

Prenez du fort vinaigre blanc dans un vase de verre, mettez-y de la limaille de cuivre avec un peu de vitriol romain, de l'alun (roach) et du vert-de-gris; laissez infuser ces ingrédiens pendant sept jours; ensuite faites-les bouillir dans un vase, jettez-y l'os, l'ivoire ou le bois; la liqueur prendra sur ces divers objets et leur donnera une couleur verte. Si on veut une autre couleur, comme le rouge, le bleu, le jaune, on fait infuser dans le vinaigre, avec un peu d'alun (roach), du bois de Brésil, des bois de France ou d'autres objets de couleur pareille.

Préparation pour teindre ou noircir les gants de peau.

On donne promptement aux gants de peau les différentes couleurs du jaune, du brun ou du tan, par le procédé suivant, qui est bien simple : Infusez pendant environ douze heures du safran dans de l'eau douce (de rivière) qu'on a fait bouillir. Pendant qu'elle est chaude on coud légèrement l'extrémité supérieure des gants pour empêcher que la teinture ne se répande sur les côtés, et on les mouille avec une éponge ou avec une brosse douce trempée dans la liqueur. La quantité de safran et d'eau dépend d'ordinaire de la quantité de teinture dont on a besoin, et les proportions rela-

tives, de la force que l'on veut donner à la couleur. Une tasse à thé ordinaire contient assez de liquide pour une paire de gants.

Procédé pour donner un beau noir au bois.

Ajoutez un peu d'huile de vitriol dans une petite quantité d'eau, frottez-en votre bois jusqu'à ce qu'il devienne d'un beau noir, et quand il sera poli il sera très noir.

Moyen de reconnaître la falsification du savon.

Les débitans augmentent souvent le poids du savon sans altérer sa dureté, en le plongeant dans de l'eau saturée de sel marin. Cette sophistiquerie est toujours facile à reconnaître à la saveur.

Art de faire son savon soi-même ; procédé américain.

On peut faire du savon avec tous les corps et les fluides, ainsi qu'avec les résines qui se présentent sous l'état graisseux, huileux et résineux. Les meilleurs savons sont ceux qui résultent des corps gras qui ont beaucoup de consistance, comme les graisses, les suifs, etc. Il en est de même de certaines résines l'huile d'olive, et en général toutes celles qui se congèlent au froid, fournissent encore un excellent savon ; il est dur, ferme et sec ; mais celui que l'on confectionne avec des huiles que le froid ne congèle pas, telles que celles de colza, de *rabette*, donnent un savon demi-

fluide : c'est le savon vert ou savon noir. Pour former le savon, article si essentiel aujourd'hui dans un ménage, on doit combiner les graisses, les huiles ou les résines avec l'alcali ; le plus communément employé est celui de soude ou de potasse, en y ajoutant de la chaux vive pour augmenter sa causticité ; on peut encore faire une lessive de cendres de bois ordinaire, en y ajoutant de cette même chaux et une petite portion de sel marin, ce qui lui donne beaucoup plus d'action. Dans les États-Unis d'Amérique, chaque ménage fait le savon nécessaire à sa consommation, et il s'y fabrique avec des matières de rebut que partout ailleurs on semble dédaigner. Nous allons d'abord indiquer le procédé américain ; on y verra, comme le confirme l'expérience, que si la fabrication du savon en grand est pour tous les peuples une branche de commerce considérable, elle doit encore en être une majeure d'économie domestique.

Procédés.

Dans toute l'Amérique septentrionale, où, dès le commencement de la colonisation, l'isolement des familles au milieu des forêts, l'éloignement absolu de toutes les manufactures et fabriques, ont forcé tous les colons à confectionner par eux-mêmes une foule d'objets de première nécessité, chaque famille est parvenue à se suffire à elle-même, et, entre autres objets de consommation journalière,

chacune d'elles est parvenue à fabriquer le savon. Pour cet effet on recueille pendant toute l'année tous les os de la viande au fur et à mesure qu'on la consomme dans le ménage; et jetés dans le coin d'un lieu sec on les y laisse sécher. On y accumule de même toutes les graisses rances ou hors d'usage, les débris des chandelles, enfin tous les corps graisseux, résineux, résultats du ménage, et qui ne peuvent servir à la consommation comme nourriture. Lorsque le jour destiné à la confection du savon est arrivé, on prend ces os un à un, on les pose sur un *billot* ou *plot*, et au moyen d'un couperet, en les tenant debout, on les réduit en *coupeaux* ou esquilles plus ou moins minces, qu'on remet avec les débris de graisse ou de suif, afin de passer le tout à la lessive dans une chaudière de fonte. Cette lessive peut être faible, ou plus ou moins concentrée.

Nouvelle manière d'opérer la lessive, d'après le moyen précédent.

Mettez sur le feu votre chaudière de fonte remplie à demi de fragmens ou coupeaux d'os et de graisse ou de suif, et baignez le tout avec de la lessive un peu faible; cuisez à petit feu, y ajoutant à mesure de l'évaporation du liquide, de la lessive plus concentrée, aussi long-temps qu'il y a absorption de cette lessive; dès qu'il n'y en a plus, les corps graisseux, huileux ou résineux sont sa-

turés, et la saponification est faite; il ne s'agit plus que d'enlever avec l'écumoire les parties osseuses, et de continuer doucement la cuisson du savon, qui s'indique par son plus ou moins de consistance. On peut alors le retirer du feu, en remplir des vases, des petits tonneaux ou des moules, et le serrer pour s'en servir au besoin. Il faut le mettre dans un endroit sec, parce que le savon prend naturellement l'humidité, et qu'on en dépense le double quand il est mou. C'est ainsi que l'on peut employer dans un ménage des matières de rebut, et en ne se servant que des os et de la graisse, on se fabriquera le meilleur des savons, celui qui aura le plus de consistance et de siccité. Si les graisses ou celle contenue dans les os étaient extrêmement rances et d'une odeur désagréable, on peut la corriger en mettant dans la chaudière, sur la fin de la cuisson, une once d'essence de térébenthine par trente livres de savon.

Procédé de la fabrication d'eau de Cologne.

L'eau admirable ou *eau de Cologne* n'est autre chose qu'une dissolution de différentes huiles odorantes dans de l'esprit de vin très pur et de force moyenne. On va voir à quoi se réduit ce fameux secret, et quelles peuvent être les vertus occultes de cette composition tant vantée par le chiffon de papier qui enveloppe les flacons.

Prenez une pinte d'esprit de vin rectifié, ver-

sez-y une once d'huile de bergamote, trois gros d'essence essentielle de romarin, une demi-once d'essence de citron et un gros d'essence de lavande. Quand le mélange sera bien fait, laissez-le reposer, et transvasez-le quand il sera clair et limpide.

Si vous voulez porter votre composition au plus haut degré, faites filtrer votre esprit de vin à travers de la fleur d'orange franche, du poids d'un quart de celui de l'esprit de vin, l'odeur sera infiniment plus suave.

Le rouleau d'eau de Cologne revient à dix sous au plus au distillateur ou fabricant.

Chandelle économique qui ne coule point, et qui a toute l'apparence de la bougie.

Faites fondre huit livres de cire blanche dans un vase long et étroit; ajoutez deux livres du suif le plus pur. Quand le tout sera bien fondu et mêlé, trempez-y des chandelles de huit à la livre, et retirez-les au bout de quelques instans; elles se couvriront d'une couche de cire qui doit avoir à peu près une ligne d'épaisseur. Réitérez l'opération, si cette épaisseur n'est pas assez forte; suspendez ensuite les chandelles par les mèches, pour les laisser sécher.

Quand la chandelle est allumée, la cire se fondant beaucoup moins vite que le suif, forme une espèce de rebord qui le retient et l'empêche de couler, et le suif que l'on a mêlé avec la cire facilite

l'union de la couche de cire à la chandelle, qui est au dehors absolument semblable à la bougie.

Moyen d'empêcher les gants de peau de se déchirer en les passant aux bras, et recette de la pâte d'amandes faite au miel.

Il arrive souvent que les dames déchirent leurs gants les premières fois qu'elles essaient de les passer à leurs bras. Il est un moyen sûr d'éviter ce petit désagrément; il suffit de se frotter les mains et les bras avec de la pâte d'amandes *faite au miel*. En nettoyant la peau, cette pâte a la propriété de faire glisser les longs gants de peau sans efforts et sans risque d'être déchirés.

Voici une des recettes de la pâte d'amandes au miel.

Prenez une livre d'amandes pelées et quatre onces de pignons; (1) pilez le tout ensemble; ajoutez deux onces de sucre fin, une once de miel blanc, autant de farine de fèves et deux onces d'eau-de-vie. On peut aromatiser cette pâte avec quelque essence, comme l'essence de gérofle, de citron, de bergamote, de jasmin, etc.

---

(1) Le pignon est d'une substance huileuse, très agréable. C'est le noyau de la pomme de pin.

Recette utile aux écrivains, copistes, expéditionnaires et hommes de bureau.

Lorsqu'il tombe de l'encre sur une expédition, ou qu'on emploie par erreur un mot ou un chiffre pour un autre, on n'a d'autre ressource que d'enlever l'encre avec un grattoir et de se servir ensuite de sandaraque, si l'on veut écrire sur l'endroit gratté; mais cette résine a l'inconvénient de rester toujours grumeleuse, quelque soin qu'on ait de passer le polissoir sur le papier, et de plus sa couleur jaunâtre laisse à jamais quelque chose de terne à l'endroit gratté, qui tranche singulièrement avec la blancheur du papier et défigure l'écrit.

On peut obvier à cet inconvénient en employant au lieu de sandaraque, qui est rare et chère, de la *craie de Champagne*, vulgairement appelée blanc d'Espagne, qu'on trouve partout à bon compte. On met un peu de cette terre absorbante, réduite en poudre, sur l'endroit gratté, on l'identifie au papier en le frottant avec le polissoir ou le dessus de l'ongle, ensuite on enlève le superflu avec un linge ou du papier, et on le polit de nouveau avec le polissoir ou le dessus de l'ongle.

Cela fait, on peut écrire dessus beaucoup mieux qu'on aurait fait si l'on eût employé la sandaraque, parce que la craie est lisse, absorbante, douce au toucher et s'unit mieux au papier, en sorte qu'elle

ne macule pas l'écriture et ne change en rien la couleur du papier.

Préparation des toiles dont on forme les lits de plume, les traversins et les oreillers, afin d'y retenir le duvet fin qui, sans cette précaution, s'échappe à travers les fils.

On étend le coutil sur une table; on le frotte avec un morceau de cire, du côté où doit être la plume. Pour étendre la cire bien également, et la faire pénétrer dans le tissu, on appuie fortement avec le cul d'une bouteille, en la faisant glisser tout le long de la toile. On se sert de cire jaune pour le coutil rayé, et de cire blanche pour le coutil blanc.

On peut également frotter le coutil avec du savon blanc à sec.

Procédé pour obtenir des fac-simile, *ou gravures économiques.*

Collez un morceau de papier blanc au fond d'une assiette de porcelaine, bien unie, écrivez sur ce papier (quand la colle sera sèche) avec de l'encre à laquelle vous aurez ajouté un peu de sucre : répandez sur l'écriture, avant qu'elle ne soit sèche, de la gomme arabique réduite en poudre très fine, et bien tamisée. Lorsque la poudre sera sèche, elle formera sur les caractères, un léger relief, alors vous ferez tomber tout ce qui ne sera pas adhérent

Versez alors sur cette espèce de moule un alliage fusible à la température de l'eau bouillante. On compose ainsi cet alliage. On fait fondre huit parties de bismuth, on le recouvre d'une couche de nief; on chauffe encore plus, puis on ajoute cinq parties de plomb, et l'on remue bien quand le plomb est fondu; on chauffe encore davantage; l'on jette dans le mélange trois parties d'étain, et l'on coule dans un moule; on le refond, pour le couler dans l'assiette; on accélère le réfroidissement le plus possible. Les caractères en relief, produits par la gomme, se retrouvent en creux sur le métal que l'on lave bien pour enlever la gomme qui pourrait y adhérer. On se sert de cette planche, comme d'une planche ordinaire, pour en obtenir des épreuves qui produisent fidèlement l'écriture.

Procédé facile pour copier les lettres, sans faire usage d'une machine à copier.

Mettez un peu de sucre dans de l'encre commune; écrivez avec cette encre sur du papier collé, suivant l'usage. Si vous voulez avoir une copie, prenez du papier non collé, et légèrement humecté avec une éponge; appliquez alors le papier humide sur l'écriture, et en passant légèrement un fer plat, comme ceux des blanchisseuses, chauffé modérément, sur le papier non collé, vous aurez sur-le-champ la contre-épreuve ou copie.

Procédé pour marquer le linge.

On emploie beaucoup pour cela, en Angleterre, la composition suivante, qui n'altère pas le linge, et laisse des traces ineffaçables à la lessive.

On humecte l'endroit où l'on veut tracer les caractères avec une dissolution d'une once de potasse dans deux onces d'eau. On laisse sécher ; on écrit ensuite avec une dissolution de trois gros de nitrate d'argent, six gros de vert de vessie, une demi-once de gomme arabique, dans deux onces d'eau distillée.

Procédé employé pour obtenir une liqueur noire pour marquer le linge d'une manière solide et durable. Application de cette même liqueur pour l'impression des toiles et des étoffes.

Cette préparation consiste en deux liquides, l'un contenant un mordant, et l'autre renfermant une encre d'une couleur brune foncée, qu'il faut avoir soin de bien remuer, avant de s'en servir, car elle dépose, lorsqu'elle se trouve en repos.

L'endroit du linge que l'on veut marquer avec cette encre, doit d'abord être imprégné du mordant, qu'on laisse sécher sur le linge. On frotte ensuite avec le lissoir, la place qui a été humectée ; puis avec une plume ordinaire, que l'on a trempée dans l'encre bien remuée, on écrit sur l'endroit ainsi préparé, les noms et les lettres que l'on désire.

Les lessives, et toutes les opérations chimiques ne détruiront pas cette encre, qui, étant bien séchée, donne un très beau noir.

Préparation du mordant.

Faites dissoudre soixante et un grammes (deux onces) de colle blanche, et autant de colle de poisson, dans cent quatre-vingt-trois grammes (six onces) d'alcool, et autant d'eau distillée. Cette dissolution se fera dans l'espace de deux jours; on se sert du bain-marie, et l'on aura soin de remuer de temps en temps les deux espèces de colle.

Après que le tout sera dissous, on filtrera à travers une flanelle, pour y retenir toutes les parties mucilagineuses. Le liquide, filtré et gardé dans une bouteille bien bouchée, sera prêt pour l'usage auquel on le destine.

Préparation de l'encre.

Faites dissoudre dans l'acide nitrique (eau forte) la quantité d'argent que vous voudrez. Cette dissolution sera d'un bleu saphir, à cause du cuivre que l'argent contient.

Pour séparer le cuivre de l'argent; ajoutez à la dissolution douze fois son poids d'eau distillée, ou à son défaut, de l'eau de pluie, et suspendez-y une lame de cuivre rouge; à mesure que cette lame se dissoudra, l'argent parfaitement pur, se précipitera sous la forme d'une poudre blanche. Lors-

qu'il ne se précipitera plus de cette poudre, on décantera la liqueur. On lavera à grande eau la poudre, jusqu'à ce que l'eau que l'on verse dessus ne se teigne plus en bleu, mais reste parfaitement limpide. Le résidu ou cette poudre bien faite sera de l'argent parfaitement pur.

Si ce résidu pèse trente grammes et demi (une once), vous faites dissoudre autant de gomme de Sénégal, et soixante-dix-sept décigrammes (deux drachmes) de colle blanche, dans soixante et un grammes (deux onces) d'eau distillée. Mélangez cette dissolution avec cent quinze décigrammes (trois drachmes) de suie de lampe bien calcinée dans un creuset fermé.

Pour bien opérer cette mixture, il faut la triturer dans un mortier de verre.

Cette opération faite, on verse dessus la dissolution d'argent, étendue dans huit fois son poids d'eau distillée. On remue bien le tout avec une spatule, et l'encre est faite.

Application de cette encre pour l'impression des toiles d'orange, et autres étoffes.

On connaît aisément que l'encre dont il est question peut être employée avec avantage pour l'impression des toiles à fond blanc, jaune, rose, ou de toute autre couleur claire.

Les toiles ou étoffes que l'on voudrait ainsi imprimer, n'exigeraient pour toute préparation que

d'être trempées dans une dissolution de parchemin ou de colle de poisson. Après avoir été séchées, on les lisse avec un lissoir de verre.

L'encre qui sera épaissie avec une plus forte dose de gomme de Sénégal, s'appliquera alors à la manière ordinaire sur des étoffes avec des formes en bois ou en métal.

Trois à quatre jours après cette opération, on lavera les étoffes à grande eau, puis dans une eau de savon, où elles paraîtront du plus beau noir.

Recette d'une préparation très simple pour désinfecter les bergeries.

Mettez dans une assiette de terre ou de faïence une poignée de sel de cuisine bien pilé et humecté d'une petité quantité d'eau; placez cette assiette au milieu de l'étable que vous voulez désinfecter, après en avoir préalablement fermé les ouvertures, excepté la porte par laquelle vous devez vous retirer. Versez sur le sel environ le quart d'un verre ordinaire d'acide sulfurique, environ deux ou trois onces (on le trouve chez les droguistes sous le nom d'huile de vitriol); il se fera un prompt bouillonnement, et il se dégagera du mélange comme une sorte de fumée blanche, d'une odeur vive et piquante : vous vous retirerez de suite pour éviter de la respirer, ce qui ne serait cependant pas dangereux, à moins qu'on ne s'y

exposât trop long-temps et de trop près, et vous fermerez la porte sur vous.

Le jour qu'on fera cette opération, qui doit se faire le matin, il sera bon que le bétail reste dehors toute la journée. Sur le soir, une ou deux heures avant qu'il ne rentre, on ouvrira portes et fenêtres, et on retirera l'assiette, qu'on nettoiera en y versant de l'eau, jusqu'à ce que toute la matière soit enlevée. Il faudrait se garder d'y porter les mains, parce qu'on pourrait être brûlé par quelque reste.

Au surplus, il ne faut user de ces fumigations qu'en cas de nécessité, c'est-à-dire lorsqu'on a réellement lieu de craindre la contagion.

Procédé pour empêcher les effets de la rouille sur les métaux.

Faites chauffer le fer ou l'acier au petit rouge par un feu de bois. Dans cet état, frottez-le avec de la cire ou trempez-le dans l'huile.

Inconvénient de l'emploi des clous de fer dans la construction des murs ou cloisons en plâtre.

Les maçons font généralement usage de clous pour attacher plus solidement les enduits de plâtre contre les parois en bois qu'ils veulent recouvrir.

Lorsque le mur ainsi garni de clous est à couvert ou dans un endroit sec, il n'y pas grand inconvénient; mais si le mur se trouve exposé aux

injures de l'air ou à l'humidité, le fer dont les clous sont fabriqués hâte plutôt sa destruction qu'il ne sert à le consolider. La raison en est fort simple : l'humidité que contient le plâtre nouvellement employé se porte sur le métal, le décompose et forme la rouille, mais cette rouille ne pouvant se former qu'en augmentant le volume du clou, elle tend nécessairement à repousser les enduits plutôt qu'à les retenir, et finit par en faire tomber des parties entières, que des fentes séparent et laissent aisément détacher.

C'est ce que l'on peut remarquer dans des murs de refend, des cloisons, des tuyaux de cheminées et même sur des pierres, qui se fendent lorsqu'on les a scellées avec des morceaux de fer.

Pour obvier à cet inconvénient, on propose de se servir de vieux clous déjà rouillés, et dont la décomposition serait d'autant moins prompte que la croûte d'oxide qui les recouvre, empêcherait l'effet de l'humidité.

Si l'on ne peut employer que des clous neufs, il faut auparavant les enduire d'une couche de vernis ou les tremper plusieurs fois de suite dans de l'huile.

Cirage luisant, que bien des personnes préfèrent au cirage anglais.

Prenez une once de noix de galle concassée, une once de bois de campêche coupé en petits morceaux;

faites bouillir dans trois livres de vin rouge, jusqu'à réduction de moitié. Passez ensuite à travers un linge et un tamis.

Dans cette décoction, mettez trois livres d'eau-de-vie, une livre de gomme arabique, une livre de cassonade ou sucre, et une once de sulfate de fer (vitriol de fer ou couperose verte). Laissez infuser toutes ces drogues jusqu'à parfaite dissolution, que vous pouvez accélérer par un feu lent, en ayant soin de remuer souvent.

Cette composition doit vous donner cinq livres de beau cirage pour l'hiver et cinq livres et demie pour l'été. Si à la fin de l'opération vous ne trouvez pas cette quantité, ajoutez-y le vin nécessaire pour l'atteindre, et faites chauffer le tout un instant. Si vous en trouvez trop, laissez évaporer sur le feu jusqu'à ce que vous soyez arrivé à la quantité que vous désirez.

Cette composition se conserve dans des bouteilles bien bouchées, et on l'étend sur les bottes ou souliers avec un pinceau à longs poils. On en verse pour cela une quantité suffisante dans une assiette, et si l'on en a trop pris, on remet le reste dans la bouteille.

Les cinq ou six livres et demie de ce cirage ne coûtent pas six francs, et suffisent même au-delà pour la provision d'une année.

Cirage anglais.

Prenez deux onces de noir d'ivoire, une once de sucre candi, une once de gomme arabique, trois gros d'huile essentielle de lavande, une once d'acide sulfurique, une once d'acide muriatique et quatre onces de vinaigre. Faites infuser le tout à une douce chaleur pendant vingt-quatre heures. Ce cirage ne brûle pas les souliers comme celui qu'on vend sur les places publiques, et il ne revient pas à plus de deux francs par an.

Guérison des chancres qui rongent les oreilles des chiens de chasse.

En employant le feu et les caustiques contre les chancres dont les oreilles des chiens sont quelquefois rongées, on ne réussit pas toujours; on dépare l'animal, à qui on est souvent forcé de couper les oreilles. Un moyen sûr et prompt, et qui n'oblige pas à leur envelopper la tête, qu'ils secouent par la douleur des opérations, c'est de leur tremper le bout de l'oreille attaquée dans un peu d'huile de navette deux ou trois fois par jour; le chancre se guérit promptement, les douleurs s'apaisent, et les caustiques deviennent inutiles; car le chancre ne reparaît plus.

CHAPITRE IX.

AMUSEMENS.

Nous avons joint au petit nombre de moyens amusans que nous réunissons ici, un passage d'un auteur allemand, sur les signes avant-coureurs du beau temps et de la pluie. Cet article est plus que d'agrément; il est en même temps fort utile; car par le secours des observations qu'il recommande, on pourra se guider à la campagne sur l'opportunité d'une foule de travaux.

Manière d'élever et de dresser les pigeons pour porter des messages.

La manière d'élever des pigeons pour porter des messages ne peut certes pas être considérée comme un objet d'économie domestique, et nous pourrions, sans manquer le but que nous nous sommes proposé, nous dispenser de fournir des renseignemens sur ce sujet ; mais les personnes qui habitent la campagne, et qui y ont des pigeons, pouvant aisément se livrer aux essais que nous allons indiquer, nous sauront gré peut-être de leur faire connaître les précautions que prescrit un auteur arabe pour parvenir à ce résultat. S'il ne faut en effet que se conformer aux instructions

données par Michel Sabbagh (c'est le nom de l'auteur arabe, dont l'ouvrage est traduit par M. Sylvestre de Sacy), pour rendre les pigeons des messagers fidèles, la chose est infiniment facile, et il ne faut que peu de soin et d'embarras pour se procurer un agrément dont le cœur peut vivement sentir le prix.

« La première chose, dit Michel Sabbagh, est de faire couver une paire de pigeons. Dès que les plumes commencent à pousser à leurs petits, il faut leur donner à manger à la main, et les apprivoiser de manière à ce qu'ils se laissent aisément approcher. Lorsque le pigeon commence à être assez fort pour voler un peu, si c'est un mâle, vous mettrez avec lui une femelle qui aura été pareillement apprivoisée ; si c'est une femelle, vous lui donnerez un mâle élevé de la même manière. S'il était possible de les faire grandir ensemble, cela n'en serait que mieux.

« Dès que les pigeons seront plus forts, et qu'ils voleront, il faudra les mettre dans une cage, et les envoyer au lieu auquel vous voulez qu'ils s'accoutument à porter des messages ; ayez soin que la cage soit découverte pendant le trajet, de manière que les pigeons voient le chemin ; dès qu'ils seront arrivés, on les renfermera dans un appartement, pendant deux mois, en ayant soin de jouer tous les jours avec eux et de les manier habituellement.

Ce temps est nécessaire, parce qu'il serait à craindre que, si on les lâchait plus tôt, ils ne restassent à leur premier gîte, et ne revinssent pas retrouver celui qui les aurait envoyés. On ne saurait donc faire trop d'attention à ce point.

« Au bout de deux mois, l'oiseau sera suffisamment accoutumé au second endroit; on pourra alors le lâcher, en observant les précautions que nous prescrirons plus loin. Nous avons dit qu'il fallait tenir ensemble un mâle et une femelle; il est vrai que l'on ne lâchait autrefois que l'un des deux, de crainte que si on les lâchait ensemble ils ne s'amusassent, et ne restassent dans quelque autre colombier. On peut conclure de là qu'il n'est pas d'une absolue nécessité d'en avoir deux, l'un mâle, l'autre femelle. Nous n'hésitons pas néanmoins à conseiller de donner la préférence à cette méthode pour plusieurs raisons. 1°. Si vous lâchez un des deux, il ne s'arrêtera jamais en route; ni les grains, ni les arbres ne l'amuseront et ne le retiendront dehors; au contraire, le désir de revoir son camarade le ramenera très promptement. 2°. Si quelque chose l'avait arrêté par hasard, soit qu'il fût entré dans un colombier, soit par quelque autre rencontre, vous n'aurez qu'à lâcher son compagnon; l'un ramenera l'autre. 3°. Si vous aviez un mâle sans femelle, ou une femelle sans mâle, il y aurait lieu de craindre que votre oiseau ne rencontrât ailleurs un compagnon qui lui convînt,

que le vôtre ne pût se résoudre à se séparer de son nouveau ménage, qu'il n'apportât pas la lettre, et négligeât sa commission. C'est donc, à mon avis, une grande imprudence, et une faute impardonnable que d'envoyer une lettre par un pigeon, soit mâle, soit femelle, sans avoir chez soi son camarade avec lequel il soit apparié.

Aussitôt que le pigeon porteur d'une lettre est arrivé au lieu où on l'envoie, on ne doit avoir rien de plus pressé que de le charger de la réponse et de l'expédier promptement, sans le retenir; autrement, si on le laissait libre, il partirait sans attendre la réponse, et si on le renfermait, il mourrait de chagrin de ne pas voir son camarade et d'être éloigné de son domicile ordinaire; ou bien il aurait de la répugnance une autre fois à se charger d'un semblable message.

Parlons maintenant des précautions qu'il convient de prendre, quand on expédie un pigeon chargé d'un message. Après que l'on a attaché la lettre de la manière qui sera expliquée dans la suite, l'homme chargé de cet emploi prend le pigeon, l'emporte hors des bâtimens, ayant grand soin de les éviter, et s'éloigne de la ville dans la campagne, en dirigeant ses pas du côté du lieu où il veut envoyer son message; là il lâche le pigeon. La première fois que l'on emploie un pigeon à ce service, il est bon de l'observer, et de le suivre pendant un quart d'heure environ, pour voir si,

au lieu de poursuivre sa marche, il ne s'arrête pas sur un arbre, et pour l'exciter en ce cas, à prendre son vol.

Une précaution que quelques personnes étaient dans l'usage d'observer pour la première fois, était d'attacher la lettre au mâle, de le séparer de sa femelle, de lâcher avec lui une autre femelle élevée dans l'endroit vers lequel on le dépêchait, qui y faisait sa résidence ordinaire, et que l'on en faisait venir exprès depuis peu. Quand ils étaient arrivés à leur destination, on retenait cette femelle qu'on renfermait, et l'on renvoyait le mâle seul chargé de la réponse. On usait, comme nous l'avons dit, de cette précaution pour la première fois, afin que les pigeons s'accoutumassent à aller et à revenir.

La lettre que l'on confie à l'oiseau, doit être d'un papier de soie très fin : il faut se contenter d'y mettre la substance de la nouvelle que l'on veut transmettre, ou du sujet qu'on veut exprimer, dans le moins de mots qu'il est possible; on la place sous l'aile; elle doit y être attachée de manière qu'elle soit disposée à plat sous l'aile. Ce que je dis ici est conforme à l'usage que l'on observait; mais il me semble que si la lettre était cousue sur l'un des deux côtés du corps, cela serait plus avantageux, d'abord parce que le poids de la lettre gênerait moins l'oiseau pour voler, et en second lieu, parce que la lettre serait moins exposée à tomber par le battement des ailes.

On place la lettre sous l'aile pour la mettre à couvert de l'humidité de la pluie et autres accidens. Il faut l'attacher en long à une des plumes de l'oiseau, avec une épingle menue, et avoir soin que la pointe de l'épingle ne soit pas tournée du côté du corps, de crainte qu'elle ne pique l'oiseau. On fait un ou deux tours avec du fil autour des deux bouts de l'épingle qui est fichée dans la plume: il faut le bien nouer et que le fil soit très fin, mais solide. On doit aussi observer de ne pas laisser déborder ou pendre quelque portion de la lettre, car elle prendrait le vent, fatiguerait l'air, obligerait l'oiseau à se reposer, et opposerait un obstacle très grand à la rapidité de son vol.

Il faut faire faire chez soi un colombier, c'est-à-dire une bâtisse dans laquelle on pratique des nids élevés au-dessus du sol, capables de contenir chacun deux pigeons. L'entrée de chaque nid doit être aussi grande qu'il est nécessaire pour donner entrée à un pigeon seulement; on fera au-dessus de la porte du colombier, ou dans quelqu'une des faces de ce bâtiment, une fenêtre élevée pour que les pigeons puissent entrer et sortir. Tout cela est fait pour que quand le pigeon revient du lieu où on l'a envoyé, la personne chargée de ce soin n'ait pas de peine à l'attraper, et ne fatigue pas non plus l'oiseau pour le prendre, car par ce moyen le pigeon entre lui-même dans le colombier et se re-

tire dans son nid, où on le prend avec la plus grande facilité.

Quand un pigeon a été envoyé en message, celui qui est chargé de ce soin doit épier attentivement son retour, afin qu'aussitôt que le pigeon sera arrivé et se sera retiré dans le colombier, il y entre et le prenne.

Procédé pour prendre les alouettes et autres oiseaux.

La manière ordinaire de prendre les alouettes, dont on fait usage sur tant de tables, est de les attraper la nuit avec des filets nommés *tramails*. On fait ordinairement ces filets de trente-six verges de long, et d'environ six verges de haut, avec six paquets de ficelle (filets), que l'on attache par les bouts sur deux perches d'environ six pieds de long, et qui vont en diminuant à chaque bout. Deux hommes étendent, et tirent ces filets par terre, et de six pas en six pas à peu près on fait toucher le filet sur le sol, car autrement il passerait par-dessus les alouettes sans les atteindre. Quand on sent qu'elles donnent contre le filet, on l'applique tout-à-fait contre terre, et l'on est sûr alors qu'elles sont prises. Les nuits les plus obscures sont les plus favorables à cette espèce de chasse. On prend par ce moyen, non seulement des alouettes, mais tous les oiseaux qui restent à terre, tels que les bécasses, les bécassines, les perdrix, les cailles, les grives, et plusieurs autres.

Moyen de prendre les alouettes ou bec-figues pendant l'hiver.

Dans le plus fort de l'hiver, on prend de temps en temps un grand nombre d'alouettes avec des filets de crin de cheval. Voici le procédé employé : prenez cent ou deux cents verges de ficelle ; attachez-y de six pouces en six pouces un nœud fait de crin de cheval, en double, de trente en trente verges ; attachez à terre cette ligne de filets avec des chevilles, ainsi disposées pour prendre les oiseaux. Afin d'attirer les alouettes, ou bec-figues, semez le long des filets du millet, de l'avoine blanche. Le moment favorable à cette chasse est celui où la terre est couverte de neige. Dès qu'il y a trois ou quatre oiseaux d'attrapés, il faut les enlever, car le reste s'épouvanterait. Mais quoique les autres soient effarouchés par l'approche des chasseurs, ils vont picoter les grains à l'autre extrémité de la ligne, et l'on peut continuer long-temps la chasse de cette manière.

Moyen facile d'attraper les oiseaux pendant la neige.

Balayez dans un jardin un petit carré d'un pied et demi environ : ayez une petite tablette d'osier, ou de bois blanc léger, de la grandeur du carré. Posez-la perpendiculairement sur une des faces du carré ; inclinez-la un peu, et soutenez-la au moyen d'un bâton appuyé au milieu de la face opposée ; à

ce bâton doit être attachée une longue corde. Le carré doit être semé de grain. On se cache, et quand les oiseaux viennent manger le grain, on tire la corde; la tablette tombe et ils sont étouffés.

Moyen de se procurer beaucoup de fraîcheur dans sa voiture, lorsqu'on voyage pendant les grandes chaleurs.

Ce moyen consiste à mettre sur l'impériale de la voiture une couverture de laine qui a été bien trempée dans de l'eau fraîche et qui en est bien imbibée. A chaque poste on la fait retremper dans l'eau.

Méthode pour conserver les oiseaux et autres animaux morts.

Il faut écorcher avec beaucoup de soin les grands animaux, en laissant entiers les cornes, le crâne, la mâchoire, la queue et les pieds. On met la peau dans un vase d'esprit de vin, dont on a au moins bien frotté la partie intérieure avec une mixtion de sel, d'alun et de poivre, et on suspend cette peau pour la faire sécher. On conserve les animaux plus petits dans un baril de rhum ou d'un autre spiritueux.

Oiseaux.

On procède, à l'égard des grands oiseaux, comme pour les autres grands animaux; mais il ne faut pas

les mettre dans l'esprit de vin. On s'y prend de la manière suivante pour conserver les petits oiseaux: On enlève les entrailles; on extrait la cervelle par une ouverture pratiquée à cet effet; on introduit dans les cavités du crâne et du corps entier un peu de cette mixtion dont nous venons de parler, de sel, d'alun et de poivre.

On en insinue aussi un peu dans le gosier et tout le long du cou; puis on suspend l'oiseau dans un endroit frais et bien aéré, d'abord par les pates afin que le corps puisse s'imprégner des sels, ensuite par une petite corde passée en travers de chaque mandibule du bec, jusqu'à ce qu'il paraisse doux et souple au toucher. Alors on le suspend au soleil ou près du feu; quand il est bien sec, on le nettoie de tout ce qui reste de la mixtion dont on s'est servi, on remplit la cavité du corps, de laine, d'étoupe, ou de quelque autre substance molle, et on l'empaquète doucement dans du papier.

Poissons.

On ouvre les gros poissons par le ventre, on vide les entrailles, on frotte l'intérieur du corps avec du poivre, et on le remplit d'étoupe. On dépose les petits poissons dans l'esprit de vin, aussi-bien que les reptiles et les insectes, excepté les papillons, les mites et les autres insectes à couleurs délicates. On les fixe avec des épingles dans des boîtes préparées à cet effet, les ailes étendues.

Conserver les oiseaux indigènes.

Quand ils sont tout frais tués, on a soin de leur mettre de l'étoupe dans le bec et sur les blessures qu'ils ont reçues. On empêche ainsi les plumes de se salir ; puis on les enveloppe doucement de papier dans toute leur longueur, et on les serre bien empaquetés dans une boîte. Si on veut les envoyer loin, on extrait les entrailles et on en remplit les cavités avec de l'étoupe trempée dans du rhum ou dans quelque autre spiritueux. On se sert utilement de la mixtion suivante pour conserver les animaux : Une livre de sel, quatre onces d'alun et deux onces de poivre, le tout pulvérisé et bien mêlé.

Règles pour la conservation des objets curieux rassemblés dans des voyages par mer.

Mettez à part un petit baril d'esprit de vin ou d'autres spiritueux ; déposez-y chaque production rare de la mer que vous rencontrez pendant votre voyage, et enveloppez chaque objet séparément dans un chiffon ou dans un peu d'ouate.

Moyen facile de prendre l'empreinte et le contour d'une feuille, et même d'une fleur, sans savoir dessiner.

Prenez une feuille de papier, le plus mince que vous pourrez trouver ; enduisez-la avec de l'huile de lin ou d'olive, suivant votre commodité ; laissez

cette feuille ainsi imbibée d'huile pendant quatre ou cinq jours, au bout desquels vous la passerez sur la fumée d'une chandelle jusqu'à ce qu'elle en soit toute noircie : placez sur ce papier les feuilles dont vous désirez avoir l'empreinte, et mettez par-dessus une feuille de papier blanc d'une certaine force. Cette opération achevée, frottez, avec l'anneau d'une clé bien polie, jusqu'à ce que vous présumiez que les feuilles soient bien empreintes de la couleur noire; transportez ces dernières entre deux feuilles de papier blanc, et frottez celle de dessus avec l'anneau de la clé ou avec un polissoir de verre. Les feuilles dont vous souhaitez l'empreinte se trouveront calquées très distinctement sur le papier; la couleur en sera d'autant plus constante qu'elle est à l'huile. Les jeunes personnes pourront ainsi se faire de charmans dessins de broderie sans savoir dessiner, et les botanistes conserver l'image exacte des plantes qu'ils ne pourront ou ne voudront pas dessécher. En prenant la précaution de mettre les feuilles entre deux papiers blancs, de ranger les feuilles noircies selon la disposition du dessin qu'on veut obtenir, on fera facilement et promptement tous les dessins possibles.

Un botaniste anglais a fait insérer dans l'*Annual Register* un procédé analogue. Il consiste à frotter par-derrière la feuille avec un morceau d'ivoire, et à l'induire très légèrement d'huile de lin avec un gros pinceau bien doux ; on met ensuite la

feuille en presse entre deux feuilles de papier blanc : la trace des contours et des plus légères nervures y reste empreinte. Si l'on veut s'épargner la peine de frotter avec le morceau d'ivoire, on n'a qu'à délayer un peu de noir d'ivoire dans l'huile de lin ou d'olive.

Notice sur la composition qu'on appelle vulgairement perles de roses de Turquie, *ou plutôt* pâte de roses.

La Turquie fait un assez grand commerce d'une composition connue sous le nom de *perles de roses*. Cette composition très simple est facile à imiter. Il ne s'agit que de prendre des pétales de roses fraîches et de les piler avec soin dans un mortier de fonte bien poli ; on les pile jusqu'à ce qu'elles soient bien écrasées et qu'elles forment une pâte unie : on étend cette pâte sur de la tôle et on la fait sécher à l'air. Quand elle est devenue moins humide, et qu'elle est prête à être sèche, on la pile encore avec de l'eau de rose, et on la fait sécher de nouveau. On répète cette opération jusqu'à ce que la pâte soit très fine, et alors on lui donne la forme convenable avec les doigts, ou bien avec une machine assez semblable à celle qui sert à couper les pilules. On perfore ensuite la pâte afin de pouvoir passer un ruban dans les espèces de perles qu'on en forme, et on fait sécher de nouveau la pâte, qui devient très dure. Quand les perles

sont bien unies et bien polies, on les frotte avec de l'huile de rose, afin de leur donner plus d'odeur et de lustre. Par ce procédé simple la pâte des feuilles de rose prend une couleur noire très prononcée, couleur qui est due à une espèce d'acide gallique, qui se combine dans les roses avec le fer.

Souvent, pour rendre plus odorantes les perles de roses de Turquie, on y mêle de l'huile de rose, du storax et du musc; mais cette addition ne change en rien la manière de préparer la pâte. (1)

Les perles noires sont les plus recherchées, soit parce que, devant servir d'ornement aux femmes, leur couleur relève encore mieux l'éclat de la peau, soit parce que leur parfum flatte plus agréablement l'odorat.

Bouteille lumineuse.

Il est facile de préparer une bouteille ou une fiole qui éclaire assez pendant la nuit pour que l'on puisse distinguer sans peine l'heure sur le cadran d'une montre, ainsi que d'autres objets.

On prend une fiole de verre blanc bien clair et de forme allongée. On fait chauffer dans un vase quelconque de la belle huile d'olive; quand elle est bouillante, on jette dans la bouteille un morceau

---

(1) Ces deux dernières substances, et principalement le musc, sont cause que les colliers de pâte de rose donnent la migraine.

de phosphore de la grosseur d'un pois tout au plus, et l'on verse avec précaution l'huile dessus jusqu'à ce qu'il y en ait au tiers de la fiole; on la bouche bien, et quand on veut s'en servir, on soulève le bouchon pour y laisser entrer l'air extérieur, puis on la rebouche : l'espace vide de la fiole paraîtra enflammé, et donnera autant de clarté qu'une lanterne sourde ordinaire. Chaque fois que la lumière disparaît, on soulève de nouveau le bouchon, et elle reparaît à l'instant. Il faut observer que pour peu que le temps soit froid, il est nécessaire d'échauffer la fiole dans les mains avant de soulever le bouchon; sans cette précaution elle ne donnerait point de lumière.

Une fiole ainsi préparée peut servir tous les jours pendant six mois; elle n'a aucun danger pour le feu, et elle ne coûte presque rien.

Signes avant-coureurs du beau temps, de la pluie, etc., recueillis par un auteur allemand.

On sait que la lune influe différemment sur la température de notre atmosphère, suivant la différence de sa position relativement à la terre. Il y a toujours six à parier contre un que quelques jours avant ou après la nouvelle ou la pleine lune il surviendra un changement de temps; que la pleine lune amenera plutôt un temps serein qu'un temps sombre; qu'il pleuvra plus à la nouvelle lune que dans les autres quartiers; qu'à l'époque

de la nouvelle ou de la pleine lune, vers les équinoxes, le temps sera sujet à des variations très sensibles et que la pluie et le vent finiront pour l'ordinaire au lever ou au coucher du soleil.

Les plus anciens physiciens ont regardé le troisième et le quatrième jour de la nouvelle lune comme très critiques. Ils ont remarqué que si ces jours-là le croissant de la lune est net et clair, le temps se met au beau et s'y maintient ordinairement jusqu'à la pleine lune. Le contraire est à craindre si le croissant est pâle et terne.

Les indices d'une pluie prochaine sont :

1°. La couleur très rouge du ciel le matin ; 2°. quand le disque du soleil à son lever n'est pas exactement circulaire, mais un peu allongé, échancré et entouré de rayons qui se croisent d'une manière inégale et irrégulière ; 3°. lorsque le soleil levant est pâle ou qu'il est entouré d'un cercle ridé ou blanchâtre ; 4°. lorsque l'air paraît épais et chargé à l'orient, ou lorsque des nuages bruns ou d'un rouge foncé s'y amoncèlent lentement ; 5°. quand le soleil couchant est pâle ou qu'il est caché par des nuages épais et sombres. Dans tous ces cas, il est aussi à présumer que l'on aura du vent.

Si en été, après le coucher du soleil, les nuages présentent des formes diverses, telles que des rochers entassés, des montagnes, des fortifications, des ruines, ce sont des avant-coureurs de l'orage,

surtout s'il a fait très chaud dans la journée; il en est de même si, dans les soirées d'été, il fait des éclairs pendant un temps serein, ou si le ciel, jusqu'alors très clair, montre tout à coup une petite nue d'un gris foncé.

On doit s'attendre à avoir de la pluie ou du vent quand le soleil, long-temps après son lever, se montre derrière des nuages pommelés, lorsqu'il est entouré d'un large cercle blanchâtre et qu'en même temps, le vent souffle du sud ou du sud-ouest, ou lorsque le soleil se baigne, c'est-à-dire qu'il luit à travers un nuage sombre.

Si les montagnes, au lieu de se dessiner nettement dans le lointain, paraissent sombres et chargées de brouillards; si, au commencement de la nuit les étoiles sont d'un teint pâle; si le croissant de la lune est obscur et émoussé; si la lune est entourée d'un cercle large et blanchâtre, ce sont autant d'indices de pluies prochaines, principalement si le vent est à l'ouest ou au sud. Ils sont moins sûrs si le vent tourne à l'est.

Si la lune est entourée de plusieurs anneaux interrompus et diversement colorés, ou si le ciel se couvre d'une infinité de petites nues noires, une tempête est à craindre. On doit s'attendre à la pluie, 1°. lorsque les corneilles, perchées à la cime des arbres, font entendre des cris rauques et redoublés; qu'elles voltigent çà et là, le bec ouvert, d'un air inquiet et sans rester long-temps à la même

place, ou qu'elles vont se poser dans le voisinage des fossés, des ruisseaux et des étangs; 2°. quand les paons, les oies et les canards fardent leurs plumes et paraissent agités; 3°. quand les hirondelles volent très bas et rasent la surface des eaux; 4°. quand les grenouilles croassent le matin contre leur ordinaire, à moins que ce ne soit au commencement du printemps; 5°. lorsque, par un temps clair, les poissons se tiennent de préférence sur la surface de l'eau ou qu'ils sautent fréquemment au-dessus de l'eau; 6°. lorsque les vers sortent de leurs trous; 7°. lorsque le coq chante à diverses reprises après le coucher du soleil; 8°. lorsque les mouches, les puces et d'autres insectes piquent et inquiètent l'homme et les animaux plus qu'à l'ordinaire; 9°. quand les moutons sont plus gais que de coutume; 10°. quand les bœufs lèvent la tête et se lèchent le museau; 11°. quand les abeilles sortent de très grand matin pour butiner, restent dans le voisinage de la ruche et y retournent bientôt; 12°. quand les fourmis interrompent leurs travaux accoutumés et se retirent dans leurs trous; 13°. lorsque les cochons sont inquiets et broutent l'herbe; 14°. lorsque les chats se lèchent et se lustrent, ou qu'en dormant ils reposent sur le derrière de la tête; surtout lorsqu'ils passent fréquemment la pate de devant sur l'oreille.

L'homme ressent aussi les approches du mauvais temps à la démangeaison ou à la douleur de

vieilles blessures, de cicatrices, de durillons, de cors, etc.

Il faut s'attendre à la pluie quand les fleurs de la pimprenelle se ferment à l'avance et quand le trèfle est plus droit et plus ferme qu'à l'ordinaire; quand la fumée ne monte qu'avec peine dans la cheminée; enfin quand les fosses d'aisance exhalent une odeur plus forte et plus méphitique.

On peut, au contraire, se promettre un temps sec et constamment beau, lorsque le soleil à son lever est très clair et très brillant, ou qu'on voit à l'orient une légère nue s'enfuir et se perdre vers l'occident au moment où le soleil se lève; lorsque le soleil couchant se montre sous un ciel pur d'une couleur dorée ou rougeâtre, ou que les nuages, s'il y en a, se colorent d'un beau rouge clair ou de quelque autre teinte vive, surtout si le vent est à l'est et à l'orient parfaitement serein; lorsque les brouillards tombent le matin sur la terre au lieu de s'élever en l'air; lorsque les nuages, pendant le jour, ressemblent à des flocons de laine d'une blancheur éclatante, ou du moins que leurs bords sont d'un blanc éblouissant et que le ciel, dans les intervalles des nuages est d'un beau bleu très vif; lorsque le ciel commence à s'éclaircir d'un autre côté que celui d'où vient le vent; lorsque le croissant de la nouvelle lune a ses contours bien nets et bien dessinés; lorsque le sommet des montagnes éloignées se montre bien distinctement;

lorsqu'on voit flotter, le matin, sur les eaux, de légers brouillards qui se dissipent au lever du soleil; lorsque les chauve-souris volent en foule de côté et d'autre aux approches de la nuit; lorsque les hannetons, les cousins et les autres insectes voltigent par petits essaims; lorsque le ramier roucoule plus qu'à l'ordinaire dans la forêt; que l'autour, la buse, le vautour, le milan, l'hirondelle, etc., volent à une grande hauteur; enfin lorsque les abeilles retournent tard à la ruche, et que les oiseaux de mer s'élèvent du rivage.

FIN.

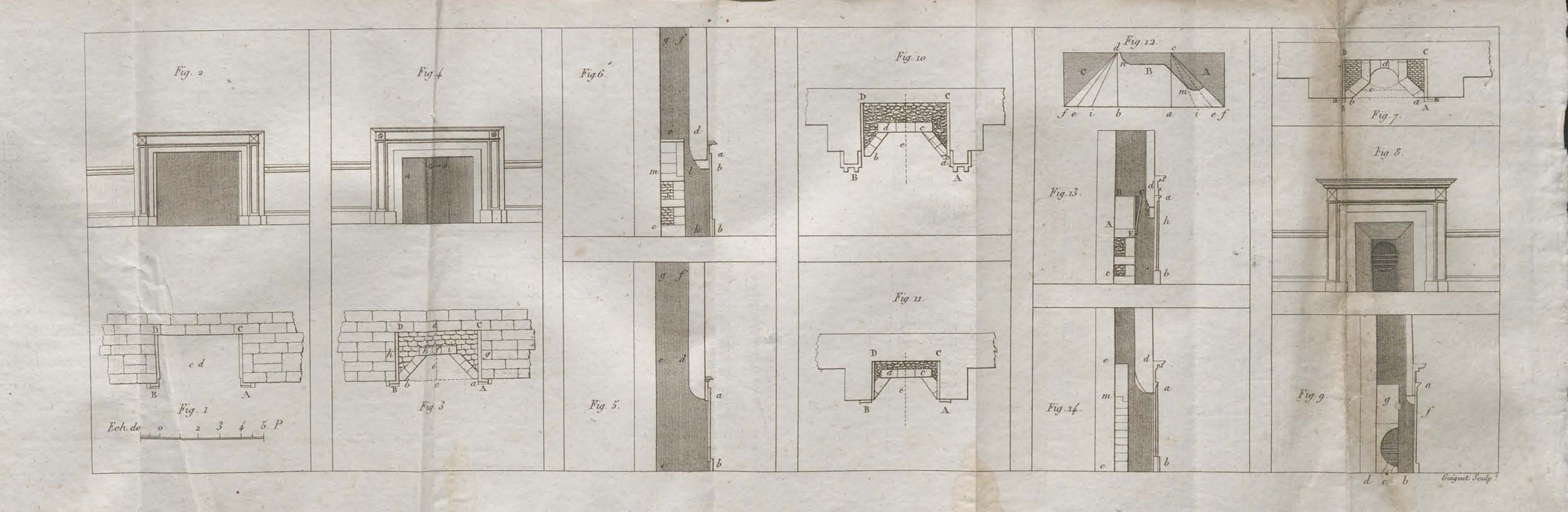

Fig. 2
Fig. 4
Fig. 6
Fig. 10
Fig. 12
Fig. 7
Fig. 8
Fig. 13
Fig. 1
Fig. 3
Fig. 5
Fig. 11
Fig. 14
Fig. 9
Ech. de 0 2 3 4 5 P
Guiguet Sculp.

TABLE DES MATIÈRES.

FIN DE LA TABLE.



COLLECTION

DE

MANUELS

FORMANT UNE

ENCYCLOPÉDIE

DES SCIENCES ET DES ARTS.

*Format in-*18.

Tous les Traités se vendent séparément.

Les suivans sont en vente; les autres paraîtront successivement.

Pour les recevoir franc de port, on ajoutera 50 *cent. par vol. in-*18.

Manuel d'Arpentage, ou Instruction sur cet art et celui de lever les plans, par M. Lacroix, membre de l'Institut. 1 vol. orné de planches. 2 fr. 50 c.

Manuel d'Arithmétique démontrée, par M. Collin. 6e édit. 1 vol. 2 fr. 50 c.

Manuel de l'Artificier, contenant les Elémens de la Pyrotechnie civile et militaire; par A. D. Vergnaud, capitaine d'artillerie et ancien élève de l'Ecole Polytechnique. 1 vol. orné de planches. 3 fr.

Manuel d'Astronomie, par M. Bailly. 2 fr. 50 c.

Manuel Biographique, ou Dictionnaire historique abrégé des grands Hommes, par M. Jacquelin. 2 gr. vol. 6 fr.

Manuel complet de Botanique, contenant les principes élémentaires de cette science; par M. Boitard. 1 vol. orné de planches. 3 f. 50 c.

Manuel du Boulanger et du Meunier, par M. Dessables. 1 vol. 2 fr. 50 c.

Manuel du Brasseur, ou l'Art de

Manuel pratique des Poids et Mesures, des Monnaies et du Calcul décimal, par M. Tarbé, 12e *édition*. 1 vol. 3 fr.

Manuel du Praticien, ou Traité de la science du Droit; par M. D..., avocat. 3 fr. 50 c.

Manuel du Tanneur, du Corroyeur, de l'Hongroyeur, par M. Chicoineau. 3 fr.

Manuel du Teinturier, suivi de l'Art du Dégraisseur; par M. Riffault. 1 vol. 3 fr.

Manuel du Vétérinaire, contenant la connaissance générale des chevaux, la manière de les élever, de les dresser et de les conduire; par M. Lebeaud. 1 v. 3 fr.

Manuel du Vigneron français, par M. Thiébaut de Bernéaud. 1 vol. 3 fr.

SOUS PRESSE.

Manuel d'Architecture, ou Traité de l'Art de bâtir, par M. Toussaint, architecte. 2 vol.

Manuel de l'Art militaire, par M. Vergnaud, capitaine d'artillerie.

Manuel du Chandelier et du Cirier, par M. Sébastien-Lenormand. 1 vol.

Manuel du Charcutier, ou l'Art d'accommoder toutes les parties du cochon, et de les conserver d'après les nouveaux procédés.

Manuel du Charpentier, ou Traité complet de cet Art.

Manuel des Dames, ou l'Art de la Toilette, suivi de l'Art du Modiste.

Manuel d'Entomologie, ou Histoire naturelle des Insectes. 1 vol.

Manuel du Fabricant et de l'Épurateur d'Huiles, ou l'Art de faire toutes sortes d'Huiles.

Manuel du Faïencier et du Potier de terre, suivi de l'Art de fabriquer la Porcelaine.

Manuel du Ferblantier.

Manuel du Fondeur sur tous métaux, par M. Launay, fondeur de la Colonne de la place Vendôme. 2 vol.

Manuel d'Hygiène, ou l'Art de conserver sa Santé, par M. le docteur Morin. 1 vol.

Manuel de Mammalogie, ou Histoire naturelle des Mammifères, par M. Lesson. 1 vol.

Manuel du Menuisier en Bâtiment et en Meubles, suivi de l'Art de l'Ébéniste.

Manuel de Musique vocale et instrumentale, par M. Choron. 1 vol.

Manuel d'Ornithologie, ou Histoire naturelle des Oiseaux.

Manuel du Poêlier-Fumiste.

Manuel du Relieur, du Cartonneur, du Brocheur et de l'Assembleur, par M. Sébastien-Lenormand. 1 vol.

Manuel du Savonnier, ou l'Art de faire toutes sortes de Savons, par mad. Gacon-Dufour. 1 vol.

Manuel du Serrurier.

Manuel du Tourneur, ou Traité complet et simplifié de cet Art, par M. Dessables.

Manuel du Vinaigrier et du Moutardier, par M. Julia-Fontenelle. 1 vol.

faire toutes sortes de Bières, par M. Riffault. 1 vol. 2 f. 50 c.

Manuel du Chamoiseur, Maroquinier, Peaussier et Parcheminier; par M. Dessables. 1 vol. orné de planches. 3 f.

Manuel du Chasseur et des Gardes-Chasse, suivi d'un Traité sur la Pêche; par M. de Mersan. 1 vol. 3 fr.

Manuel de Chimie, par M. Riffault. 1 vol. 3 fr.

Manuel de Chimie amusante, par le même. 1 vol. 3 fr.

Manuel du Cuisinier et de la Cuisinière, par M. Cardelli. 1 vol. 2 fr. 50 c.

Manuel des Demoiselles, ou Arts et Métiers qui leur conviennent et dont elles peuvent s'occuper avec agrément; par madame Elisab. Celnart. 1 vol. orné de planches. 3 fr.

Manuel du Distillateur-Liquoriste, par M. Lebeaud. 1 vol. 3 fr.

Manuel complet d'Economie domestique. 1 vol.

Manuel du Fabricant de Draps, par M. Bonnet, ancien fabricant à Lodève. 1 vol. 3 fr.

Manuel du Fabricant de Sucre et du Raffineur, par MM. Blanchette et Zoéga. 1 vol. 3 fr.

Manuel des Gardes-Malades, par M. Morin. 1 vol. 2 fr. 50 c.

Le nouveau Géographe manuel, par M. Devilliers. 1 vol. orné de 7 cartes. 3 fr. 50 c.

Manuel des Habitans de la Campagne. 1 vol. 2 f. 50 c.

Manuel d'Histoire Naturelle, comprenant les trois Règnes de la Nature; par M. Boitard. 2 vol.

Manuel de l'Imprimeur, ou Traité simplifié et complet de cet Art; par M. E. Audouin de Géronval, et revu par M. Crapelet, imprimeur. 1 vol. 3 fr.

Manuel complet du Jardinier, dédié à M. Thouin; par M. Bailly. 2 vol. 5 fr.

Annuaire du Jardinier et de l'Agronome, pour 1826, par un *Jardinier-agronome*. 1 vol. in-18. 1 fr. 50 c.

Cet Annuaire paraîtra au 1er janvier de chaque année, et tiendra au courant de toutes les Découvertes le Manuel du Jardinier.

Manuel du Limonadier, du Confiseur et du Distillateur, par M. Cardelli. 1 v. 2 fr. 50 c.

Manuel de la Maîtresse de maison, et de la Parfaite Ménagère, par mad. Gacon-Dufour. 1 vol. 2 f. 50 c.

Manuel des Marchands de Bois et de Charbons, suivi de nouveaux Tarifs du Cubage des bois, etc.; par M. Marié de l'Isle. 1 vol. 3 fr.

Manuel de Médecine et de Chirurgie domestiques. 1 vol. 3 fr. 50 c.

Manuel de Minéralogie, par M. Blondeau. 1 vol. 3 fr.

Manuel du Naturaliste préparateur, par M. Boitard. 1 vol. 2 fr. 50 c.

Manuel du Parfumeur, par mad. Gacon-Dufour. 1 vol. 2 fr. 50 c.

Manuel du Pâtissier et de la Pâtissière. 2 fr. 50 c.

Manuel du Pêcheur français, ou Traité général de toutes sortes de Pêches, etc.; par M. Pesson-Maisonneuve. 1 vol. 3 fr.

Manuel du Peintre en bâtimens, du Doreur et du Vernisseur, par M. Riffault. 1 vol. 2 f. 50 c.

Manuel de Perspective, du Dessinateur et du Peintre, par M. Vergnaud. 3 fr.

Manuel de Physique, par M. Bailly. 1 vol. 2 fr. 50 c.

Manuel de Physique amusante, ou nouvelles Récréations physiques; par M. Julia-Fontenelle. 1 vol. in-18, orné de pl. 3 fr.

..uteurs de Meudon.

..TIÈME ESPÈCE.

..R CARBONATÉ.

.., ou mieux *fer spathique*, puis-
.. indique la structure lamelleuse.
..; il jaunit par l'acide nitrique, et
.. effervescence, qui n'a quelque-
.. de la chaleur : il n'est magnéti-
..st chauffé ; il pèse 3, 67 ; quand
..mposé de :

..idulé vert	0,61.
	0,34.

nisés, puisqu'on trouve, dans leur intérieur, des outils et instrumens d'hommes. On ne trouve pas de pyrites dans les gypses, dans les émeraudes, dans le titane et dans quelques terrains volcaniques.

QUATRIÈME ESPÈCE.

FER SULFURÉ MAGNÉTIQUE.

Le *fer sulfuré magnétique* est d'un brun jaunâtre passant presque au noir : il est essentiellement magnétique : il est composé de :

Fer	0,63
Soufre	0,36

D'après Proust, son éclat est vif, sa cassure ra-

..ille aimantée, mais avec

plus spécialement au *fer oxidé proprement dit*,

COLLECTION

DE MANUELS

FORMANT UNE

ENCYCLOPÉDIE

DES SCIENCES ET DES ARTS,

FORMAT IN-18;

Par une réunion de Savans et de Praticiens;

MESSIEURS

BOITARD, CHORON, JULIA-FONTENELLE, LACROIX, SÉBAST. LENORMAND, LESSON, RIFFAULT, TARBÉ, VERGNAUD, etc., etc., etc.

Tous les Traités se vendent séparément; pour les recevoir franc de port, il faut ajouter 50 c. par volume.

Cette Collection étant une entreprise toute philanthropique, les personnes qui auraient quelque chose à nous faire parvenir dans l'intérêt des sciences et des arts, sont priées de l'envoyer franc de port à l'adresse de M. le *Directeur de l'Encyclopédie in*-18, chez RORET, libraire, rue Hautefeuille, nº 12, à Paris.



